LEVURES SÉLECTIONNÉES EUGÈNE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

51e Année. — N° 6 Dimanche 11 Février 1934.

Tome CI

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 12 FEB 1934

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi*" et " *La vigne américaine*"

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

**Publié sous la direction de**

**L. RAVAZ** et **P. DEGRULLY**

Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences), Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, Propriétaire-viticulteur

Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques, Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit. Propriétaire - agriculteur

**Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs**

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**

et forme par an 2 forts volumes

illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

**Le Numéro : 1 franc**

*Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces*

**AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE**

**rue Albisson, 1, à MONTPELLIER**

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53

*Reproduction interdite*

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne.

Rendements très augmentés, parfois doublés

Reg. Com. Alx 1244.

Usine à MÈZE (Hérault)

EUGÈNE GERMAIN. à AIX-EN-PROVENCE.

SPECIALITÉS ŒNOLOGIQUES pour Traitements Préventifs et Licites des MALADIES DES VINS

Reg. Com. 1244.

Examen gratuit des Échantillons de Vin

Eugène GERMAIN

Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux

AIX-EN-PROVENCE

SINFRA

**Colloïda**, l'adhésif super-mouillant qui apporte le soufre, est fabriqué par la plus importante Entreprise de Produits Chimiques du Monde : souveraine s'affirme son efficacité préventive et curative contre l'Oïdium de la vigne, des arbres fruitiers, etc...

Mélangé aux bouillies, verdets et tous composés cupriques, le **Colloïda** non seulement détruit l'Oïdium, mais vient-il de surcroît, par sa puissance adhésive et super-mouillante officiellement reconnue, renforcer considérablement l'action des sels de cuivre contre Mildiou et Black-Rot. Sa supériorité de rendement pour les soufrages précoces, notamment, n'est plus aujourd'hui sérieusement contestée.

La haute valeur du **Colloïda** ne se révèle pas moins au point de vue curatif. Nous pouvons même certifier qu'après une pulvérisation soignée à la dose correspondant à l'état de la végétation, l'Oïdium disparaît complètement. *Il suffit de doser suffisamment et de bien mouiller feuilles et grappes !*

## MODE D'EMPLOI

| | | |
|---|---|---|
| *Premiers Sulfatages* : | **Colloïda** par **100 litres de Bouillie, Verdet**, etc. | **1 litre** |
| *A la Floraison* : | **Colloïda** — — — — | **1 lit. 1/2** |
| *Traitement curatif* : | **Colloïda** — — — — | **2 à 5 lit.** |

*Dans les cas extrêmement graves,*
*renouveler l'opération sans cuivre à 5/6 jours d'intervalle*

Au moment de la floraison, un traitement au Soufre Colloïda donnera toujours des résultats absolument remarquables contre la coulure

**La bonbonne-échantillon de 28 kilos. 140 fr. net**

**COLLOÏDA**

**L'ADHÉSIF SUPER-MOUILLANT QUI APPORTE LE SOUFRE**

Tél. 12.07 SINFRA-COLLOÏDA-BÉZIERS

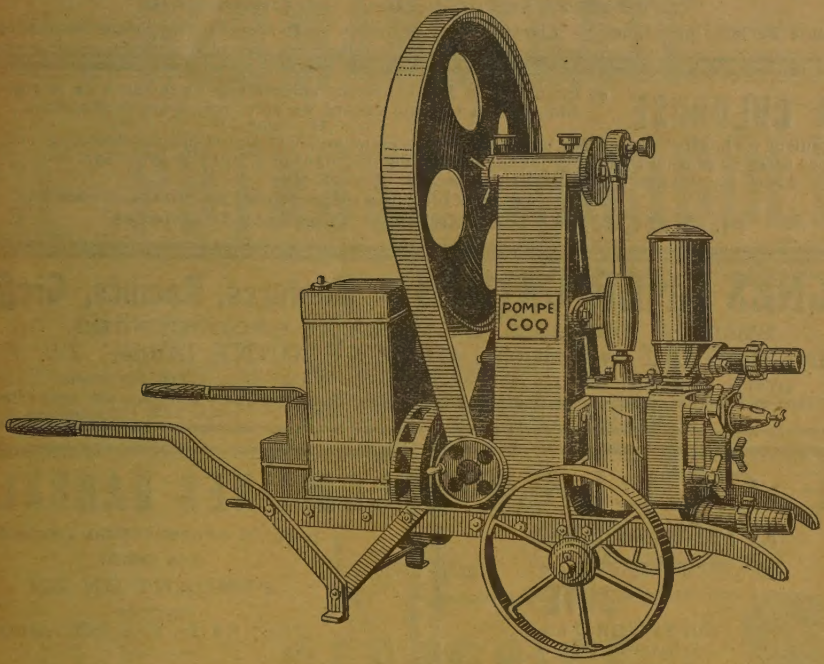
**NE MOUSSE PAS "**

Conception rationnelle -- Fabrication soignée
Fonctionnement parfait -- Prix avantageux

## Autant de raisons péremptoires

POUR FIXER VOTRE CHOIX SUR LA NOUVELLE

# MOTO-POMPE COQ




### PARTICULARITÉS ESSENTIELLES :

Accessibilité complète de tous les organes :

**Corps de pompe, piston en bronze phosphoreux avec fortes épaisseurs**

Retour automatique à l'aspiration avec poignée.

Embrayage progressif à ressort et galet tendeur.

Vilebrequin et tête de bielle sur roulements à billes à rotule

**TROIS MODELES : 175 - 125 - 80 hectos (débits réels)**

*Demandez prix et notices descriptives* :

## CÉLESTIN COQ & Cie Ingrs-Constrs

**AIX-EN-PROVENCE**

**Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch**

# Maison GENDRE

**fondée en 1878**

Téléph. n° 1, à **QUISSAC** (Gard) (France)

**Toutes variétés de vignes -- Boutures -- Plants racinés et greffés**

## VIGNES AMÉRICAINES

**Maison Jules FENOUIL & GIRAUD**

**CARPENTRAS (Vaucluse) — Téléph. 148**

**Toutes Variétés de Vignes. - Livraisons de confiance — Représentants sérieux demandés.**

## LA CHLOROSE

et Introduction à l'explication scientifique de la taille de la vigne. Cinq sortes ou cinq causes de chlorose, leurs traitements.

par H. EMON

L'auteur de la brochure possède un vignoble superbe au milieu de vignes voisines chlorosées, et des vignes âgées de plus de trente ans qui augmentent de vigueur et de production avec l'âge.

**Les meilleurs Porte-greffes à employer**

Les deux brochures contre mandat de 5 francs, adressé à :

H. EMON, à **PÉRIGNAC** (Charente-Inférieure)

## VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

**STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS**

Léon **CROUZAT**, viticulteur, **CARCASSONNE** (Aude) *Tél. 6-32*

*accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur*

**Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique - Greffage par souscription**

**On peut visiter toute l'année** R. C. Carcassonne n° 3886

## FICELLES

**ATTACHE-VIGNES**

**JUTE**

**SUPÉRIEUR, 2 fils,** Echevettes 100 gr. et paquets de 5 k°, le kg..... ..... **2,95**

**FICELLE A GREFFER, 3 fils,** pelotes ou échevettes, le kg... .... **4,20**

**LIEUSE SISAL COUPÉE,**

1re qualité extra, par 50 kgs, le kg..... **2,45**

Par 100 kgs, le kg..... **2,40**

Qualité plus ordinaire à partir de..... .... (le kg ) **1,50**

**Franco toutes gares par 50 kgs.**

Prix réduits par quantité

Echantillons gratuits sur demande

**J. CHAPBONNEAU**

Ficellerie — **Pont St-Esprit** (Gard)

## COMBINÉS BARRAL

**pour la conservation parfaite des œufs**

**PENDANT UN AN**

*Prix* : **11 fr.** *pour* **500 œufs**

*Notice gratis sur demande*

**M. RIVIER**, 8, Villa d'Alésia, **PARIS-14e**

## Eric COULONDRE

**CADOULE, par Lunel (Hérault)**

100 hectares d'Hybrides Seibel-Couderc Bout. B.-Seyve

Collection complète, nouvelle hybridation

**SEYVE-VILLARD**

qui constitue une véritable révolution en Viticulture

**Pour vos traitements d'hiver**

une formule simple

employez le

# PERMANGANATE DE POTASSE AGRICOLE

" RHONE-POULENC "

détruit radicalement toutes les vieilles écorces ;
supprime les champignons parasites et n'occasionne jamais de brûlures ;
favorise la régularité du débourrement et l'aoûtement des bois.

**Pour le Printemps**

la **CALARSINE**

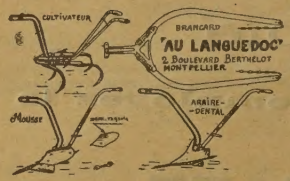
" RHONE-POULENC "

est l'insecticide arsenical
le plus efficace
et le moins cher

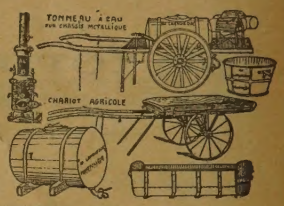
**Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC**

21, Rue Jean-Goujon -- PARIS (8e)

# AU LANGUEDOC "




**2, Boulevard Berthelot, 2**
**MONTPELLIER**
- Téléphone : 34-28 -
**Araires, Mousses, Brancards**
**Cultivateurs, Bisocs, Bineuses**
**Charriots à fumier**
**Tonneaux à eau et à sulfate**




Echaudeuses, Pastières à vendanges, Vérin "W" sur tous pressoirs. – *Catalogue* "F" *franco*

# LA POTASSE est indispensable à la vigne

**Elle augmente** { **LA RÉSISTANCE AUX GELÉES et aux MALADIES.**
**LES RENDEMENTS.**
**LE DEGRÉ ALCOOLIQUE DU VIN.**

POTASSE D'ALSACE
Marque déposée

*Pour tous renseignements, s'adresser à la :*

**SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE**

**21, Rue Foch — MONTPELLIER**

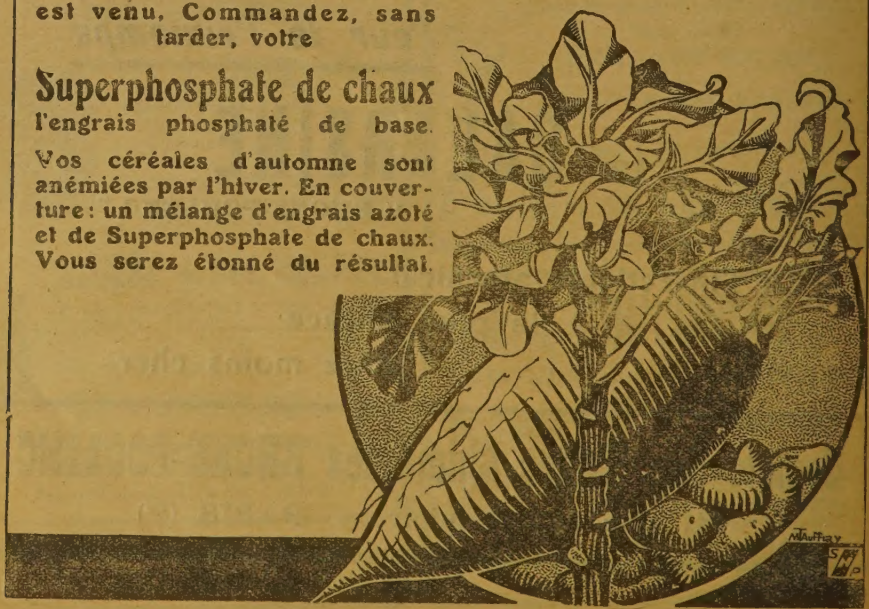
**6, rue Ménerville — ALGER - 71, rue de Mostaganem — ORAN**

**Aux plantes sarclées et aux céréales de printemps, il faut beaucoup d'acide phosphorique soluble dans l'eau. Le moment est venu. Commandez, sans tarder, votre**

## Superphosphate de chaux

**l'engrais phosphaté de base.**

**Vos céréales d'automne sont anémiées par l'hiver. En couverture : un mélange d'engrais azoté et de Superphosphate de chaux. Vous serez étonné du résultat.**



Pépinières Garonnaises

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS et PORTE-GREFFES

BOUTURES — RACINÉS — GREFFÉS

des meilleures variétés, cultivées et sélectionnées

au DOMAINE DE BAGNOLS

par CASTELNAU-d'ESTRÉTEFONDS (Haute-Garonne), Téléph. n° 1

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & d'ORNEMENT

Spécialité de pêchers. — Maturité de Juin à Novembre.

*Visite des Plantations en Août et Septembre. — Catalogue sur demande*

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS SÉLECTIONNÉS

A. GRANEL, propriétaire, MAZEROLETTES, par GAJA-LA-SELVE (Aude) Tél. 2

BOUTURES — RACINÉS — GREFFÉS

des meilleures variétés anciennes, des merveilleuses variétés nouvelles ayant fait leurs preuves en grande culture

S. 8745, 8916. 11803, C. 13

Elles vous donneront la quantité, la qualité, beaucoup de couleur, un degré alcoolique très élevé, pratiquement sans aucun traitement anti-cryptogamique

Viticulteurs ! Rendez-vous-en compte, demandez-le.

Colis Postal d'Essai contenant 25 bout. gr. S. 8745; 25 bout. gr. S. 8916 25 bout. gr. S. 11803; 25 bout gr. C. 13

pour 100 fr., franco gare destinataire ; sur simple demande

Matériel de Concentration

de moûts de raisin à très basse température

(Breveté S.G.D.G.)

DÉPENSE MINIMUM — QUALITÉ PARFAITE

Même matériel pour toutes concentrations

E. TROCOLLO FILS, CONSTRUCTEUR

56-58, rue Kléber — MARSEILLE

Licencié exclusif pour la vente et la construction des

APPAREILS LEMALE

# MOTOCULTURE

# Une Charrue GUYOT

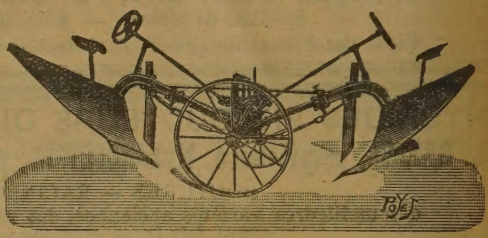
permet d'obtenir d'un Tracteur

le **maximum** de **rendement** aux moindres frais

Une gamme
très étendue de

**Charrues spéciales**

simples et bascules
mono-socs
et polysocs



**des plus perfectionnées** pour défrichements, défoncements, sous-solages, labours des terres à betteraves et à blés, cultures des vignes.

**Equipe tous Tracteurs de 10 à 120 CV**

à roues ou à chenilles

*Renseignements et Catalogues franco sur demande adressée à :*

**Jh CARRIERE-GUYOT**

**Ingénieur-Constructeur**

**CARCASSONNE** (Aude-France)

---

**VIGNES AMERICAINES**

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::

Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...

**MAISON GALHAUD** ST-ÉMILION (GIRONDE)

---

## -: Vignes Américaines :-

Plants greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et boutures
Racinés Porte-greffes. — Boutures greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A, 34 EM, 161 — 49, 31 R, etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

*Souscription aux Plants-greffés avec greffons fournis par l'acheteur*

Prix et Renseignements par lettre sur demande

**Pépinières BOUILLARD, à Grillon (Vaucluse)**

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

# JODET-ANGIBAUD, SUCCR

**Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz**

Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan
3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)
Reg. du Com. 837, La Rochelle

**VINGT USINES** modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

**NOMBREUX CHANTIERS** sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE

SEUL FABRICANT

DES

## Engrais les plus PUISSANTS

## le GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

## SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

**VIGNES**

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX**
tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser à la Maison à La Rochelle ou à ses nombreuses Agences
La Maison fournira les adresses de celles-ci sur demande

---

Il n'y a qu'un seul Guano naturel :

## LE GUANO NATUREL DU PÉROU

Un siècle avant l'industrie !
Les oiseaux du Pérou ont fabriqué
**LE MEILLEUR ENGRAIS COMPLET**
C'est un puissant engrais **naturel**

Le seul **Engrais riche purement organique**
contenant azote, acide phosphorique et potasse
sans aucun apport chimique

*Exigez-le de votre fournisseur habituel ou adressez-vous à :*

**Pierre SOLÉAU, Agent général d'Importation, 61, Aven. de SAXE, PARIS (7e)**
**RENSEIGNEMENTS GRATIS & FRANCO**

LES ENGRAIS DE QUALITÉ
donnant des récoltes supérieures
en QUALITÉ & QUANTITÉ sont les

# ENGRAIS ORGANO-HUMIQUES TOURNISSAC

à base de « **DISSOUS ANIMAL** »

(Procédé breveté S.G.D.G., nom et marque déposés)

parce que :

les PLUS RICHES en ÉLÉMENTS ORGANIQUES et **HUMUS ACTIF** ;
les MIEUX DOSÉS et ÉQUILIBRÉS ;
les PLUS HOMOGÈNES et ASSIMILABLES, AGISSANT A TOUTES LES PÉRIODES DE LA VÉGÉTATION.

## Etablissements Industriels TOURNISSAC

**BÉZIERS**

Fondés en 1867

**Agents dans toutes les communes viticoles**

# LA VIGNE NOUVELLE

**par les Hybrides producteurs directs**

**Un pied de 6905**
le roi des hybrides noirs, 2me feuille de greffe en place, sur pied d'un an.

## Viticulteurs, Propriétaires!

**plantez le Roi des Hybrides**

## SEIBEL 6905

**DISPONIBLES** très beaux greffés, racinés et boutures de ce merveilleux cépage, ainsi que d'autres très intéressants tels que :

4643-5437-5455-5487-6186-6740-8216-8218-7053 8357-845-8916-11803 : *en blanc :* 4986-5409-6468-6980-10, 173, etc.

**Authenticité garantie**

Demandez Renseignements et Prix-courant franco à :

**M. JEAN MALOD**
Viticulteur-Pépiniériste
Route de Marseille,
à **MONTÉLIMAR (Drôme).**

**Pépinières soumises au contrôle de l'État.**

**(Téléphone : 2-57)**
Télégr. MALAVIGNE-MONTÉLIMAR

*Qui dit pulvérisation dit: Vermorel!*

FLEURS...

VIGNES...

ARBRES...

CÉRÉALES...

BADIGEONNAGE...

**Vermorel**

VILLEFRANCHE (Rhône)

Succursales : Paris, Marseille, Montpellier, Strasbourg

Pub. R. L. Dupuy

TRAITEZ VOS ARBRES AU
NÉTTOLÉOL
ET VOUS AUREZ DES FRUITS SAINS
FABRIQUÉ PAR LA Ste PROGIL (LYON)
LA MÉDITERRANÉENNE
MONTPELLIER

GARANTI 5 ANS
MANUFACTURE DES CYCLES
BALLIS
12, Rue du 11 Novembre
SAINT-ÉTIENNE
CATALOGUE GRATUIT
180 F HOMME
140 F ENFANT

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX
9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

PEPINIERES
RICHTER
FONDÉES EN 1882

MONTPELLIER.
BEZIERS.
ALGER
ORAN.

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

Nouvelle Succursale à AIX-EN-PROVENCE, 4, Boulevard de la République

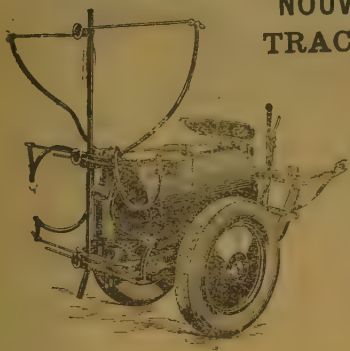
# la page d'Ulysse Fabre

## NOS INSTRUMENTS SPÉCIAUX POUR LA VITICULTURE

Pulvérisateur à dos

**" SANS RIVAL "**

le plus robuste, le mieux construit



**NOUVEAUX PULVÉRISATEURS A TRACTION " VENTOUX "**

**MACHINES A GREFFER**
**Système " VIEUX "**

**Harnais viticoles " FABRE "**

SOUFFLETS A VIGNE TOUS MODÈLES

**Pour les premiers soufrages**

Employez notre soufflet à une main

**" UNIC "**

qui remplace avantageusement la

**Boîte à soufrer**

En vente chez les Quincailliers et Marchands de Machines Agricoles

*Renseignements et Catalogues gratuits sur demande aux*

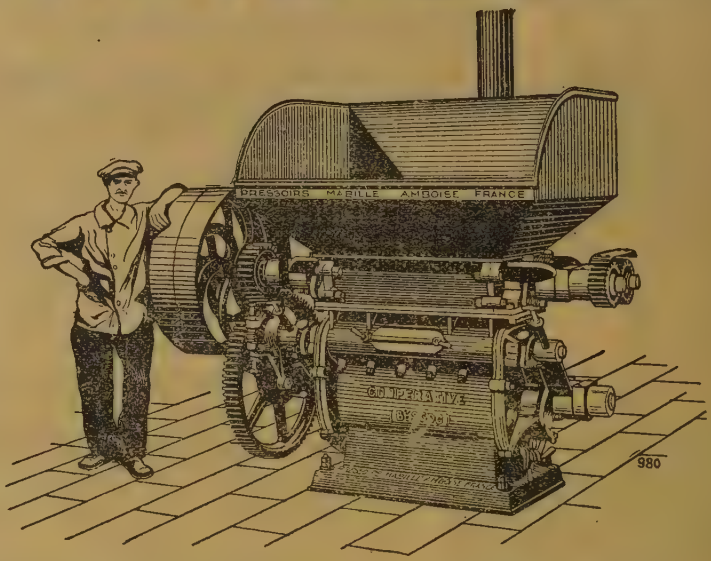
## ETABLISSEMENTS ULYSSE FABRE

**VAISON-LA-ROMAINE (VAUCLUSE - FRANCE)**

# La "ROTOFOULOPOMPE"

## Type Coopérative (Btée S.G.D.G.)

# MABILLE




a été créée spécialement pour les Installations particulières et les Caves coopératives ayant de gros arrivages de vendange

**AVANTAGES PRATIQUES**

- **GROS DÉBITS :** N° 1, 25 à 40.000 kgs heure. N° 2, 40 à 60.000 kgs heure (suivant vitesse).
- **FOULAGE PARFAIT** par des noix spéciales très longues.
- **VENDANGE BIEN TRAITÉE** grâce à la grosse cylindrée de la pompe qui évite l'écrasement et le coupage des râfles.

**AVANTAGES MÉCANIQUES**

- **EXTRÊME SIMPLICITÉ :** 1 Rotor, 1 Stator, 1 Obturateur.
- **ROBUSTESSE :** Arbres de grand diamètre en acier spécial. Paliers à bagues à très longue portée sortis en dehors des presse-étoupes.
- **USURE PRESQUE NULLE,** le rotor ne tournant qu'à 20 à 40 tours à la minute (suivant débit). Rattrapages de jeu automatiques.

---

*Renseignements, Catalogues, Références, franco sur demande*

**PRESSOIRS MABILLE, AMBOISE (I.-et-L.) FRANCE**

R. C. Tours 195

51e Année. — N° 6. 11 Février 1934

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

**L. Ravaz.** — Chronique. — La taille moderne ; — Quelques particularités relatives à la plantation ; Sur la fumure ..... 125
**J. Faure.** — La culture du pêcher de plein vent ..... 131
**Eric Coulondre.** — Nouvelles hybridations ..... 133
**E. Vinet.** — La fumure annuelle de la vigne et l'accumulation des effets fertilisants d'après le diagnostic ligneux ..... 137
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — Ingénieurs agricoles ..... 143
Chemins de fer P.-L.-M.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

## CHRONIQUE

### La taille moderne.

Les pluies d'abord, les gelées qui ont suivi et qui ont fait de si importants dégâts dans les jardins maraîchers, aux végétaux d'ornement, palmiers, etc... — et même, comme on sait, par endroits à la vigne — ont arrêté pendant longtemps les travaux du sol. Impossibilité de labourer, de déchausser, d'employer les engrais. Il y a donc ici retard important.

Par contre, la taille a pu être effectuée dans certaines régions. Elle est très avancée, sinon terminée, dans les vignobles de la région méditerranéenne. Mais ailleurs, le mauvais temps, la neige parfois n'ont même pas permis de la commencer.

Il n'est donc pas trop tard, pour répondre à une question qui nous est posée, d'examiner en quoi consiste une taille qui, dans quelques localités de l'Hérault, est appelée « taille moderne ». Voici :

« Venant de faire l'achat d'une vigne de douze ans, greffée sur Rupestris du Lot, moitié Aramon, moitié Alicante, vigne que l'on a taillée à l'« ancienne », avec beaucoup de coursons, en général très près du sol, très branchue et semblant avoir au moins 30 ans d'âge, je vous serais bien obligé de me donner les indications nécessaires pour effectuer la taille.

Mes vignes anciennes se trouvent avoir comme porte-greffe du Riparia-Gloire Montpellier. Après mon retour de la guerre, j'ai pratiqué sur mes

vignes la taille que nous appelons dans notre pays — « taille moderne » — qui consiste à ne laisser la souche que sur un seul tronc, avec 5, 6 ou 7 coursons, que je taille *à un œil* ou deux yeux, maximum, mais plutôt *à un* qu'à deux, d'où rajeunissement complet du vignoble, facilités pour tous les travaux : sulfatage, soufrage, déchaussage, etc. Mes vignes de 40 ans à 50 ans paraissent n'en avoir que 20.

En présence de ma nouvelle vigne, et après beaucoup de réflexion, j'hésite. Comment tailler cette vigne ? Je crains d'enlever trop de bois et de réduire la production. »

C. (Hérault).

La vigne en question porte donc des bras nombreux se terminant chacun par un courson, ou cep à deux yeux, et se dirigeant dans tous les sens ; il s'agit de la ramener à des formes plus restreintes, ayant les avantages signalés dans la lettre de notre correspondant.

Cela est facile. Il faut d'abord : 1° choisir le bras qui se trouve sur le prolongement du pied, le plus rectiligne, et de tailler le courson qu'on lui donne à un œil ; 2° supprimer un ou deux bras, les moins bien placés, ou qui gênent le plus la culture.

Sur le bras réservé, il va se développer à son sommet deux ou trois sarments : l'un d'eux issu de l'œil, les autres sur le bourrillon à sa base, ou aux alentours. A la taille suivante, le premier sera supprimé et deux de ceux qui l'accompagnent seront taillés encore à un œil, constituant l'ébauche de deux bras, et un ou deux des anciens bras seront encore supprimés.

Sur les deux coursons du bras réservés, il va se former à la base de chacun d'eux encore deux ou trois sarments ; le plus élevé sur le courson à un œil est supprimé, et les deux restants, sont taillés à un œil. Voilà donc quatre coursons donnés au bras réservé, se touchant presque et formant « tête » ; un ou deux bras anciens pourront être de nouveau supprimés.

Et en opérant de la même manière à la taille suivante, tous les coursons viendront se grouper sur le bras réservé pendant que les bras anciens auront définitivement disparu.

Si l'on continue à tailler à un œil — qui est destiné surtout à donner le fruit — et à prendre les nouveaux coursons sur les sarments issus des bourrillons ou des yeux de la base du courson, ces ébauches de bras ne s'allongeront pas : la tête sera sans bras, et c'est ce qu'on désire. Mais la suppression des sarments inutilisés au ras de la tête, va en amener le grossissement : d'où une sorte de « tête de saule » qui pourra atteindre de fortes dimensions, par rapport au pied qui la porte.

Il se passe donc ce qui se passe sur les branches de platane soumis à la taille annuelle et qui a pour objet d'obtenir un feuillage épais et de régler ou d'arrêter l'allongement des branches de char-

pente. Ici également on taille à un œil, qui sert de tire sève. Mais de sa base et des alentours, il part, suivant la puissance de l'arbre, quatre ou cinq rameaux qui l'année suivante sont, l'un d'eux taillé à un œil et les autres coupés très ras. Et ainsi de suite chaque année. Il en résulte ces sortes de poupées ou de massues qui donnent aux branches charpentières un aspect si étrange et non dépourvu d'élégance.

Pour allonger la branche un des rameaux est taillé à la longueur voulue et à son extrémité, il va se reformer une nouvelle poupée. Voyez ce qu'il en est sur les platanes soumis à la taille annuelle.

*
* *

Si on utilise le sarment issu de l'œil supérieur du courson et non du bourrillon et de ses voisins, les bras s'allongent comme dans la taille ordinaire à 2 yeux.

Donc pour réaliser la tête de saule sans bras, c'est le sarment issu du bourrillon ou ses voisins qui doivent fournir le courson à un œil.

Mais encore faut-il que le bourrillon et ses voisins se développent, ce qui exige des vignes bien cultivées, établies en terrain profond de bonne qualité, c'est-à-dire des vignes vigoureuses. Des vignes faibles se comporteraient plutôt mal, et du reste cette taille est sans intérêt pour elles, puisqu'elles n'ont qu'un faible encombrement.

Au fond la « taille moderne » est-elle favorable à la vigne ou non ? Les têtes de saule bien connues sont celles de l'osier, du saule aussi, mais surtout de l'osier qui est soumis à une taille annuelle. Chaque année on coupe très ras, presque sur leur empâtement, tous les rameaux. Echappent au sécateur les yeux rudimentaires ou stipulaires qui, étant très nombreux, donnent les brins grêles que l'on désire. Tous les empâtements grossissent, se pressent et font ainsi une tête qui devient bientôt une sorte de large chapeau.

Les osiers ainsi taillés meurent par leur partie supérieure ; restent vivants plus ou moins longtemps, les bords du chapeau, qui donnent des pousses irrégulières et pas toujours utilisables.

Et nous avons encore les pieds-mères américains qui, eux aussi, sont taillés à la « moderne », tantôt comme l'osier, tantôt encore très ras, de manière à donner des sarments plutôt peu nombreux, mais vigoureux et longs.

Ici encore, — et les pieds-mères ne vivent pas longtemps — ils périssent par le sommet de la tête, les bords latéraux restant plus longtemps vivants.

Les sarments du sommet poussent dressés, rectilignes ; ceux du bord se couchent sur le sol ; n'a-t-on pas assez dit qu'une branche

dressée se développait plus vigoureusement qu'une branche oblique ou horizontale ?

* * *

Cette taille peut convenir aux pays chauds, où l'on désire obtenir, pour une vinification spéciale, des raisins placés à l'ombre et donnant des vins peu colorés et pouvant être facilement blanchis.....

Elle n'est guère indiquée quand il s'agit de cépages produisant des vins colorés et corsés Elle n'est guère indiquée non plus dans les régions septentrionales, à moins qu'il ne s'agisse de vignes serrées et plutôt faibles et dont les sarments, pour ces raisons, restent dressés.

Certaines des sections insuffisamment alimentées en eau, etc., se dessèchent peu à peu, leurs tissus conducteurs qui servaient aussi aux sections voisines, ne les alimentent plus qu'imparfaitement, et la dessiccation gagne ainsi peu les autres sections de la tête, comme s'il s'agissait d'une maladie parasitaire.

## Quelques particularités relatives à la plantation

Le beau temps revenu va permettre de faire quelques plantations, de remplacer les manquants, etc. Aussi les marchés des plants américains ont-ils repris de l'activité. Celui de Montpellier, qui était resté inactif pendant trois mois, est devenu très animé. Mardi, il y avait beaucoup de plants à la vente, qui ont, du reste été assez rapidement enlevés aux prix de : les racinés Rupestris, 200 à 300 fr. le mille suivant qualité ; les hybrides de Berlandieri, qui n'y figuraient point l'année dernière, ont valu aux environs de 400 fr. Mais les producteurs de racinés n'aiment pas ces variétés, dont la reprise est difficile et qui ne leur laissent pas de profits.

Tout le monde sait comment il faut planter un jeune pied de vigne raciné. En trou, à la pioche ou à la bêche, il est bon de laisser aux racines 3 à 5 centimètres de longueur, les jeunes radicelles naissant d'autant plus faiblement qu'elles sont plus éloignées de la base de la racine ; précaution importante à prendre, surtout pour les vignes à enracinement difficile.

En trou au pal ou à la birone, cela n'est plus possible. Mais il est tout de même utile de laisser aux racines 3 à 4 mm. ou plus de longueur. C'est une question de consistance du terrain.

L'année dernière, qui a été sèche, la reprise des plantations tardives ou des repiquages n'a pas été toujours bonne. Il y a eu même des échecs importants. C'est qu'au moment où il été possible de procéder à la plantation, la terre, même bien défoncée, était devenue trop sèche pour fournir au jeune plant, dont les radicelles n'existaient pas

encore, l'eau nécessaire à la naissance de celles-ci ; on y remédie, dans une large mesure, en disposant autour du plant une petite butte de terre, qui diminue la surface aérienne d'évaporation. Très efficace. Seulement, elle présente un inconvénient : c'est de ralentir la croissance des racines profondes formées au talon et de favoriser celle des racines plus superficielles. Une vigne buttée est en somme une vigne plantée profondément.

Cet inconvénient est à peu près annulé, si la butte est supprimée dès qu'elle est inutile, c'est-à-dire dès qu'un feuillage — donc des racines — se développant activement, est constitué.

La non réussite est aussi due trop souvent au vigneron lui-même. Il se procure des plants, quelquefois n'importe où, qui ont traîné plus ou moins sur tous les marchés, et dont les racines sont plus ou moins altérées ou desséchées. On s'assure de leur fraîcheur en les coupant avec un couteau : la section est d'un blanc frais si les plants sont bien vivants ; elle est plus ou moins terne ou brunie s'ils ont souffert.

Même les plants récemment arrachés peuvent s'altérer. Il suffit de les laisser trop longtemps en jauge à moitié couverts de terre pour que, sous l'influence du soleil, et surtout des vents violents et secs tels que ceux qui on soufflé l'an passé, ils se vident plus ou moins complètement de leur eau. Plantés dans cet état, ils reprennent mal, et, s'ils reprennent, ils restent faibles.

Dans ce cas, et dans tous les cas presque, il est bon de placer les plants racinés et boutures environ 24 heures dans l'eau avant emploi, pour qu'ils récupèrent l'eau qu'ils ont toujours perdue.

Et si la terre est sèche, verser dans le trou de plantation, quel qu'il soit, près de la base du plant, 1/2 ou 1 litre d'eau. Et combler le trou avec de la terre sèche.

* * *

En terrain de court-noué, je rappelle qu'il conviendrait, s'il n'est pas possible de le désinfecter, de planter de préférence des boutures à talon, ou crossettes, prélevées sur des vignes saines, on sait pourquoi. Si le parasite pénètre par le canal médullaire, comme le veulent MM. Viala et Marsais, il trouvera porte fermée par un diaphragme épais. Au-dessus, la moelle encore plus abondante, puis de plus en plus large et coupée de distance en distance, au niveau des nœuds, par d'autres diaphragmes. Tant qu'elle est vivante elle assure la solidité de la pousse naissante ou de la région en voie de développement ; elle en fait une tige pleine, qui est plus résistante à la flexion qu'une tige creuse. La première, sous un effort

suffisant, se courbe, mais peut être redressée. La seconde se plisse et il est impossible de la relever intacte. Voyez les tiges creuses de l'oignon, du blé, des céréales, qui, une fois courbées, ne peuvent plus être redressées (verse).

Ainsi la moelle consolide les parties jeunes ou herbacées des sarments. Plus tard, la consolidation est assurée par les fibres du bois et de l'écorce et, dès ce moment, la moelle est devenue inutile ; elle meurt, se dessèche et prend la teinte rousse que tout le monde lui connaît.

A ce moment, elle a perdu à peu près tous les éléments qu'elle contenait ; elle ne peut donc être un aliment bien riche pour les champignons qui la pénètrent. Mais elle peut recevoir des tissus environnants et surtout des pleurs de la sève montante, quelque nourriture plus substantielle pour les champignons qu'elle abrite, et dont le rôle, dans le développement de la vigne, sera certainement précisé un jour.

Voilà pour quelles raisons je dis de faire usage, pour *essais* contre le court-noué, de boutures crossettes ou à talon.

Si on fait usage de racinés venant de pépinières connues, il y a bien des chances pour que la plupart soient sains et n'apportent pas la maladie avec eux.

Pour empêcher la pénétration par le canal médullaire et même par les vaisseaux du bois, il est indiqué de les obturer par du goudron ou de préférence par la paraffine, qui n'est pas nuisible, fondant à 45°. Dès qu'elle est fondue, on y plonge le jeune plant préparé pour la plantation, bien nettoyé à sa base et bien ressuyé ; on le retire aussitôt et c'est tout.

Pour le greffé-soudé, même opération, et, en plus, paraffinage de toute la tête jusque bien au-dessous de la soudure. On plante, et il est inutile de butter. Beaucoup de plantations sont faites ainsi en Suisse. Quelles économies !... Pas de buttage ni de débuttage ni de sevrage. Il est vrai que la Suisse est un pays frais. Cependant les vignes du bord du lac de Genève reçoivent des coups de soleil qui valent bien ceux du Midi. D'ailleurs, il y a trois ans, une plantation de greffes paraffinées a été faite à l'École, il m'a semblé qu'elle n'avait pas mal réussi.

## Sur la fumure

Dans le Midi de la France, les engrais doivent être employés le plus tôt possible, à l'automne et pendant l'hiver, on sait pourquoi. Dans les autres régions, plus humides, les fumures tardives, d'ailleurs souvent imposées par la rigueur de l'hiver, sont souvent données au

printemps, avant et même un peu après le départ de la végétation, ou comme on le fait quelquefois, au cours de la saison, en couverture. Les fumiers pailleux, les engrais lourds ou de décomposition lente y ont toujours une action qui peut être suffisante.

Les fumures tardives dans le Midi de la France risquent d'être inefficaces. Mais elles ne sont pas perdues, elles agissent l'année suivante.

On peut donc se demander s'il y a lieu d'apporter, cette année, de nouvelles fumures aux vignes qui en ont reçu l'année dernière et à cause de la sécheresse, sans résultat. On a vu ce qui s'est produit. A l'automne, les parcelles fumées ont repris une couleur verte, les feuilles sont devenues plus amples, plus épaisses sans augmenter en nombre, et, comme elles ont fini par prendre peu à peu la teinte d'automne avant les gelées, presque tout ce qu'elles ont absorbé doit se retrouver dans le corps de la souche. Par ce temps d'économies, on peut, je crois, se dispenser de fumer les vignes fumées l'an passé.

Mais les autres ? Il ne faut pas oublier qu'elles ont été sérieusement éprouvées par le mildiou de 1932, qu'elles ont continué à perdre des feuilles durant toute la saison ; qu'en 1933, la récolte a été souvent relativement importante, et que pour ces raisons, ces vignes ont subi un appauvrissement et un affaiblissement marqué.

Pour elles, en ce moment, il faut une fumure active : engrais organiques à décomposition rapide, tourteaux, sang, et autres ; nitrates, sels ammoniacaux, ammonitre ; scories et super suivant les terrains et sels de potasse, sulfate, chlorure et sylvinite. Pour cette année, doses habituelles.

L. Ravaz.

## LA CULTURE DU PÊCHER DE PLEIN VENT

### I. — GENERALITES.

Au cours de deux articles parus ici même, j'ai signalé l'extension considérable de la culture du pêcher dans la zone rhodanienne; à titre d'exemple, je peux citer que le département de l'Ardèche, à lui seul, a vu sa production de pêches passer de 20.000 quintaux en 1921 à 70.000 quintaux, en 1933; ce dernier tonnage représente pour le Vivarais, dont certaines régions, la vallée de l'Erieux notamment (1), sont très spécialisées dans la culture qui nous occupe, un revenu minimum annuel de 15 millions de francs. Ce qui est vrai pour l'Ardèche l'est aussi pour tout le Sud-Est.

Les causes de cette extension, très sensible surtout depuis trois ou qua-

(1) Voir le numéro du 7 janvier 1934 du « Progrès Agricole et Viticole ».

tre campagnes, sont les revenus importants donnés jusqu'à ce jour par la culture fruitière qui est moins touchée que les autres spéculations agricoles par la crise économique. Les cours des fruits sont certainement encore parmi les plus rémunérateurs de ceux des produits de la terre.

Cette situation un peu privilégiée durera-t-elle? C'est une autre question; mais si la surproduction doit fatalement arriver un jour, pour l'instant il n'est pas douteux que le marché national — il est inutile de parler du marché extérieur pratiquement fermé pour nos produits — n'est pas encore saturé de fruits. La consommation du fruit, de la pêche en particulier, augmente en France, grâce, notamment:

— au *perfectionnement des moyens de transport.* Un exemple: les camionnettes apportent maintenant dans le plus petit hameau, presque à domicile, les pêches que l'on ne connaissait pratiquement pas il y a quelques années;

— à *certaines propagandes,* en particulier celle du corps médical en faveur du fruit, aliment de santé, et aussi celle des grands organismes nationaux de producteurs ou de vendeurs;

— à *l'amélioration de la qualité du fruit français* rendue nécessaire par la concurrence du beau fruit étranger;

— aux *mesures prises pour lutter contre l'envahissement du fruit étranger;* dans cet ordre d'idées, les contingentements, qu'ils soient critiquables dans leur principe et imparfaits dans leur application, ont rendu de grands services à la cause des producteurs français de pêches et d'autres fruits.

Bref, on assiste à l'extension des vergers et la pêche, ce roi des fruits, bénéficie actuellement le plus des faveurs du producteur et du consommateur. Mais, à mon avis, un danger est à éviter: on est trop enclin à considérer la pêche comme un fruit de luxe, réservé à la clientèle de luxe. L'avenir me paraîtrait plus assuré si l'on s'orientait nettement vers la production de la pêche parfaite, certes, mais d'un prix raisonnable, à la portée des bourses moyennes, et dont la vente plus facile et plus importante laisserait au producteur une marge bénéficiaire suffisante.

*Quelles sont les conditions à réaliser pour réussir la culture du pêcher?* — On ne peut s'improviser producteurs de pêches et un minimum de connaissances est nécessaire à celui qui ne veut pas courir le risque d'un échec.

Au cours de nos nombreuses démonstrations de taille dans le département de l'Ardèche, la question nous est souvent posée de savoir s'il existe des manuels traitant de la culture du pêcher. Telle que nous entendons cette dernière, c'est-à-dire la culture du pêcher de plein vent, d'une façon simple et rationnelle à la fois, on peut répondre non. D'ailleurs, ces manuels seraient-ils d'une grande utilité et en arboriculture fruitière, plus que dans toute autre tranche de la production agricole, la connaissance ne s'acquiert-elle pas davantage par la pratique, sécateur en main, et l'exemple de bons producteurs, que par la lecture d'un article, d'une brochure ou d'un livre?

Dans le couloir rhodanien, un avantage inespéré s'offre aux arboriculteurs: c'est le vivant exemple de la vallée de l'Erieux où l'on a créé une technique sûre de la culture du pêcher qui me paraît d'application possible à beaucoup d'autres régions. C'est que les méthodes suivies dans ce petit coin du Vivarais pour la conduite des pêcheraies sont bonnes et,

pour s'en convaincre, il suffit de voir l'empressement mis par les producteurs du Sud-Est à les adopter, là même où d'excellents vergers jouissent pourtant d'une certaine réputation. Et dans le Midi, aux limites de deux départements viticoles, je connais une tentative de culture selon les données de l'Erieux, tentative qui, bien qu'à certains égards un peu timide, semble avoir parfaitement réussi.

Quoi qu'il en soit, c'est cette technique culturale appliquée avec succès sur notre terroir depuis de nombreuses années qui sera passée en revue au cours de cette étude, sous une forme aussi pratique que possible et selon le plan ordinairement suivi dans une monographie de culture:

— le milieu qui convient au pêcher dans nos régions;
— l'obtention des plants;
— la plantation;
— la conduite des arbres avec le sécateur;
— la fumure;
— les soins divers: éclaircie, irrigation, effeuillage, etc...
— les ennemis et accidents.

Enfin, en terminant, il sera envisagé les questions se rapportant à la vente et à l'utilisation de la pêche, ainsi que les problèmes qui se posent dans l'ordre économique.

J. Faure,
Professeur d'Agriculture

## NOUVELLES HYBRIDATIONS [1]

Nous en arrivons, à la troisième partie de notre communication. Elle portera sur de nouvelles hybridations encore inconnues du grand public. Jusqu'à aujourd'hui il eut été peut être imprudent de vanter leur mérite sans avoir contrôlé plusieurs années de production et laisser le temps confirmer nos premières impressions. Les résultats obtenus nous permettent dès maintenant de sortir d'une réserve qui n'a plus sa raison d'être. Et sans vouloir diminuer la valeur des créations de MM. Seibel et Couderc, nous nous en voudrions de ne point parler de la nouvelle collection Seyve Villard, de Saint-Vallier.

Nous avons la conviction que tout au moins une des hybridations de cette maison a obtenu le maximum des qualités demandées depuis longtemps par les viticulteurs les plus difficiles:

1° Fertilité.
2° Grosseur de la grappe.
3° Résistance pratique au mildiou sans sulfatage.
4° Bonté du vin.

Si vous ajoutez à ces quatre qualités une vigueur, chez plusieurs, étonnante, vous serez convaincus avec nous que nous sommes en face d'un progrès certain dans l'Hybridation de la vigne. Cette vigueur, certes, peut

(1) Communication à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault.
L'enthousiasme de M. Coulondre est certainement justifié : il est prudent cependant d'expérimenter, encore en petit, ces nouveaux venus avant d'en étendre la culture. L. R.

ne pas résister avec le temps aux attaques du phylloxéra; mais c'est déjà une bonne note de les voir se développer si vigoureusement à 5 ans, alors que beaucoup d'hybrides à cet âge donnent des signes de lassitude. Non seulement la plupart sont vigoureux sur leurs racines mais ils conservent cette vigueur une fois greffés.

Nous avons greffé toutes ces variétés sur plusieurs porte-greffes et spécialement sur 161-49 et Rupestris. Les 161-49 mal cultivés par suite d'une année de milidiou n'avaient pas grossi. Nous les greffâmes à regret, les greffons de Seyve-Villard étant bien plus gros que les porte-greffes.

A notre grande stupéfaction, les greffes admirablement réussies, avaient en fin de saison une végétation luxuriante. Les sarments se rejoignaient dans la grande rangée de deux mètres.

C'est d'autant plus étonnant que le 161-49 ne pousse pas à la végétation quand il est jeune et à plus forte raison quand il est greffé étant de la grosseur d'un porte-plume. Cela dénote, nous le répétons, une vigueur que nous ne connaissons pas jusqu'à ce jour.

De cette constatation il découle aussi que l'affinité avec les Berlandieri est chez tous excellente. Nous avons remarqué que les Hybrides mauvais greffons se soudaient difficilement, avaient pour cela une reprise tardive et par conséquent ne présentaient pas une grande vigueur la première année. Ce n'est donc pas le cas des Seyve-Villard.

Sur Rupestris, la reprise quoique moins bonne était très acceptable (80 pour cent) et les greffes superbes; deux ou trois variétés seulement ont donné des signes précurseurs de mauvaise affinité.

Ainsi donc vigueur et bonne affinité chez la plupart s'ajoutant à une résistance au mildiou pratiquement parfaite sans aucun sulfatage, à une grosseur de grappe et de grain rappelant le Carignan, avec des dimensions au moins doublées tout en donnant des vins d'une réelle finesse, nous permettant de dire que l'hybridation vient par le travail de ses adeptes de répondre par des faits victorieusement à une campagne qui puise son courage dans l'égoïsme humain.

Plusieurs de ces variétés font d'excellents raisins de table par leur goût exquis et par leur charpente assez grande à grains nettement détachés. Les acheteurs de raisins délaissent les raisins trop serrés qui pourrissent plus facilement et qui sont trop lourds et peu avantageux pour les hôteliers, tenant moins de place dans une coupe à fruits.

L'un des secrets de cette hybridation est, croyons-nous, d'avoir su employer le pollen d'un hybride ayant des qualités indéniables de résistance aux maladies, de vigueur et de grosseur de grappes et d'en féconder, en appliquant les règles de l'hybridation, des fleurs femelles de nombreuses variétés destinées à apporter la fertilité et la finesse du vin. Nous ne croyons pas nous tromper en en déduisant que dans cette hybridation l'un des étalons choisis pourrait bien être le 6468. La majeure partie des vedettes de cette hybridation ont un feuillage caractéristique ayant beaucoup de ressemblance avec celui du 6468. Nous ne parlerons ici que des numéros mis dans le commerce par MM. Bertille Seyve-Villard, ne nous reconnaissant pas le droit de mettre en avant des numéros encore à l'étude avant l'obtenteur lui-même.

Nous les classerons en première et deuxième époque:

## HYBRIDES ROUGES

*Première époque:*

**3.160.** — Précoce à port érigé absolument indemne de maladies. Grappe moyenne à grains ovoïdes. Vin alcoolique d'un beau rouge; plutôt trop précoce pour les régions méridionales. Il attendrait difficilement.

**5.247.** — Port érigé. Vigoureux comme le précédent; mais avec une résistance aux maladies un peu moindre quoique pratique, grosse grappe à gros grains ronds.

*Deuxième époque:*

**7.111.** — Port érigé. Absolument indemne de maladies. Jolie grappe à grains ronds très sucrés. Vin fin et alcoolique. Demi-teinturier. Vigueur moyenne; mais excellent greffon sur 161-49.

**12.308.** — Erigé. Bonne résistance pratique aux maladies. Plus grosse grappe que le précédent à grains très serrés ovoïdes. Très vigoureux greffé sur 161-49.

**12.347.** — Plus vigoureux direct que le précédent. Absolument indemne de maladies. Grosse grappe à grains ovoïdes. Ces deux dernières variétés sont à essayer direct.

**12.417.** — Le meilleur à notre avis des numéros mis dans le commerce. Très belle vigueur direct ou greffé. Port érigé. Résistance pratique aux maladies. Grosse grappe à grains serrés à forme d'olive. Excellent raisin. Vin d'un beau rouge complet ayant 5 ou 6 fois la couleur de l'Aramon, de qualité vraiment supérieure; certainement l'égal du 6905 à ce point de vue avec des raisins et grains bien plus gros. Feuillage caractéristique d 6468 aves des rainures rouges plus accentuées.

**12.789.** — Vigueur moyenne. Erigé. Bonne résistance aux maladies. Grosse grappe à grains sous-moyens. Demi-teinturier. Cet hybride et le 7-111 ne paraissent pas provenir du 6468.

## HYBRIDES BLANCS

*Première époque:*

Les blancs sont naturellement plus nombreux que les rouges. C'est en général le cas dans toutes les hybridations et particulièrement ici, parce que le père a été souvent, probablement un blanc.

**1.72.** — Variété rustique rappelant en bien mieux le 450-135. Sans oïdium, sans pourriture et sans goût de fosc.

**5.276.** — Précoce, mais attendant parfaitement la maturité d'hybrides plus tardifs et arrivant dans ce cas à un degré très élevé. Vigoureux. Erigé. Indemne de maladies. Belle production de gros raisins atteignant souvent 600 grammes. Paraît bon greffon, très apprécié des vermouthiers dans l'avenir.

**11.318.** — Grosse grappe claire à grains ovoïdes indemne de maladies. Raisin de table. Goût très fin.

*Blancs. — Deuxième époque*

**12.129.** — Vigoureux. Très fertile. Grosse grappe peu serrée à grains ronds. Vin courant neutre de goût.

**12.303.** — Grosse grappe genre du précédent. Très vigoureux. A essayer direct.

12.309. — Vigoureux. Erigé. Indemne de maladies. Bon producteur de grosses grappes peu serrées à grains ovoïdes rosés. Excellent raisin de table et bon vin. Très fertile.

12.358. — Vigoureux. Indemne. Grosse grappe peu serrée à gros grains ovoïdes. Raisins à peau craquante de table très apprécié. Très fertile.

12.375. — Vigoureux. Absolument indemne. Magnifique feuillage du 6468. Très grosse grappe à gros grains un peu plus serré que le précédent. Ferait cependant un excellent raisin de table et un excellent vin.

12.413. — Le plus tardif. Tout indiqué pour le Midi comme raisin de table par ses très grosses grappes à gros grains dorés. Bon vin.

Toutes ces variétés, qu'elles soient rouges ou blanches ont leur valeur et auront leur place suivant les sols et suivant les climats.

Nous ne voulons pas être prophète; mais en toute sincérité nous vous indiquons en terminant les variétés qui nous séduisent le plus.

En rouge 7.111, s'il reste suffisamment vigoureux greffé, 12.308 et surtout 12.417, qui dans le Midi, j'en suis sûr, doit prendre une grande extension. Nous préfèrerions surtout dans le Midi, greffer ces trois variétés qui paraissent avoir une affinité parfaite.

12.347 et 12.397 sont tout indiqués pour être essayés directs et comme remplacements. En blanc. Pour faire du vin, il n'y a que l'embarras du choix; mais nous préférons nettement 5.276 en première époque, 12.375 et 12.413 en seconde.

Celui qui cherche la grosse production pourrait peut-être opter pour 12.129. Je ne connais pas encore l'affinité de ce dernier. Les trois premiers nommés paraissent avoir une excellente affinité greffés.

En raisin de table 12.309 et 12.358 auraient notre préférence parce que les grappes sont peu serrées. Cependant 12.375 et 12.413, quoique à grains un peu plus serrés peuvent faire des raisins de table et ont l'avantage, s'ils ne peuvent pas se vendre, de faire d'excellents vins, comme du reste les deux premiers.

Ces quatre dernières variétés quoique excellents greffons, sont toutes, très vigoureuses sur leurs racines; mais nous préférerions à choisir, 12.375 et probablement 12.413 pour les remplacements, à ports plus érigés.

A cette série, M. Seyve-Villard ajoutera j'en suis persuadé, d'ici quelque temps quelques nouveaux numéros surtout en rouges dont les anciens ne rougiront pas, même les blancs! et qui compléteront dignement la collection.

Si nous ne nous trompons pas c'est encore dans le Sud-Est que plusieurs de ces variétés auront leur véritable sol et climat. Faut-il donc que beaucoup de vignerons de ce pays soient de grands ingrats pour dédaigner à jet continu ce que la nature, avec l'aide d'une élite de techniciens, leur attribue avec tant de largesse.

Nous constatons cependant avec plaisir que malgré les avis répétés de détracteurs enragés, la masse des viticulteurs du Midi commence à ouvrir les yeux et comprend mieux son intérêt. Nous leur demandons de venir nous aider de leurs expériences personnelles. On n'est jamais trop pour bien faire.

Eric Coulondre,
Ingénieur Agricole.

# LA FUMURE ANNUELLE DE LA VIGNE

## ET L'ACCUMULATION DES EFFETS FERTILISANTS, D'APRÈS LE DIAGNOSTIC LIGNEUX (1)

Après avoir appliqué, pendant cinq années consécutives (1928 à 1932), les mêmes formules d'engrais sur les mêmes parcelles, dans notre vigne d'expériences de Savennières, nous croyons être en mesure de savoir si les fumures successives ont accumulé leurs effets, au cours de cette période, ou si, au contraire, chaque fumure annuelle a exercé une action indépendante. Au point de vue pratique, cette discrimination offre un grand intérêt.

Logiquement, la solution doit être cherchée dans les variations de composition de la partie vivace de la plante et, d'après nos études antérieures, spécialement dans celles de la base des sarments aoûtés (diagnostic ligneux). Dans les vignes fumées, la production est d'ailleurs en rapport avec ces variations de composition. Nous avons notamment établi qu'il existe, toutes choses égales :

1° Une relation directe entre la richesse du bois en potasse et la production saccharine ;

2° Entre la valeur du rapport $\frac{P^2O^5}{Az}$ et la teneur du bois en matières amylacées, par suite entre ce même rapport et le nombre de grappes portées par les souches au printemps suivant.

L'effet fertilisant d'une fumure se traduit donc simultanément par une augmentation de la richesse du bois en certains éléments et par un accroissement de la production.

Il nous suffira, dans le cas présent, de voir comment a varié la teneur du bois en Az, $P^2O^5$ et $K^2O$ pour 100 de la matière sèche, pendant les cinq années d'application des fumures. Au point de vue qui nous occupe, c'est là le criterium le plus certain.

Pour ces recherches, les prélèvements de bois (base des sarments aoûtés comprenant 3 yeux francs) ont été faits, à chaque fois, dans des conditions semblables. La comparaison des résultats analytiques entre les parcelles fumées et les témoins et dans chaque parcelle, d'une année à l'autre, ont donc toute leur valeur.

Nous sommes ainsi arrivés aux constatations suivantes que nous résumons ci-après.

1° *La teneur du bois en azote* a varié, pendant 5 années consécutives :

*a*) Pour les trois témoins sans engrais (moyenne annuelle) entre 0,72 °/₀ et 0,83 °/₀ ;

*b*) Pour les six parcelles ayant reçu une fumure complète (moyenne annuelle) entre 0,75 °/₀ et 0,82 °/₀.

Ces variations, tantôt dans un sens et tantôt dans l'autre, suivant les années, présentent, entre ces deux groupes de parcelles, une remarquable concordance. La teneur maxima en azote a été constatée, partout, en 1930.

Les plus grandes variations dans le taux d'azote ont été observées dans une parcelle à fumure azotée et phosphatée, sans potasse, soit de 0,76 °/₀ en 1928 à 0,98 °/₀ en 1930.

(1) Voir *C. R. Académie d'Agriculture*, 25 novembre 1931, 6 juillet 1932 et 7 décembre 1932.

La fumure azotée au sulfate d'ammoniaque (150 kg ou 250 kg à l'Ha) a déterminé, dans l'ensemble des parcelles, une légère augmentation du taux d'azote dans le bois, mais les fumures successives n'ont pas agi de façon à accroître ce taux au cours des années. Le sulfate d'ammoniaque a plutôt contribué à augmenter, chaque année, les dimensions des organes de la plante que modifié la composion élémentaire, en azote, de la partie vivace.

Cette observation est conforme au rôle attribué à l'azote qui est essentiellement un rôle de croissance s'exerçant l'année même où l'engrais est appliqué.

2° *La teneur de bois en acide phosphorique* a varié, pendant 5 années consécutives :

*a*) Pour les trois témoins sans engrais (moyenne annuelle) entre 0,38 °/₀ et 0,44 °/₀ ;

*b*) Pour les trois parcelles ayant reçu une fumure annuelle complète, fortement potassique (sulfate d'ammoniaque : 150 kg ; superphosphate 14 16 : 400 kg, et les doses suivantes d'engrais potassiques : 600 et 900 kg de KCl et 625 kg de $SO^4K^2$) entre 0,41 °/₀ et 0,51 °/₀.

Mais, tandis que, dans les témoins, les variations se sont produites, dans la succession des années, tantôt dans un sens et tantôt dans l'autre maximum en 1930, au contraire dans les parcelles fumées les variations ont été caractérisées par une augmentation lente, mais constante, du taux de $P^2O^5$ qui a été minimum en 1928 et maximum en 1932.

La même remarque s'applique, avec moins de netteté, aux trois parcelles qui ont reçu la même fumure azotée et phosphatée que précédemment avec seulement 300 kg de chlorure de potassium.

Dans la parcelle à fumure non équilibrée par défaut d'engrais azoté (engrais reçus : 400 kg de superphosphate et 300 kg de KCl), la teneur du bois en $P^2O^5$ a été également sans cesse en croissant de 1928 (0,35 °/₀) à 1932 (0,51 °/₀).

Ainsi, lorsque la vigne a reçu une fumure annuelle phosphatée, on constate un accroissement lent mais continu du taux de $P^2O^5$ dans le bois. L'emploi simultané d'une fumure phosphatée et potassique favorise cet accroissement et d'autant plus que la dose de potasse est plus forte.

Au contraire, lorsque l'on remplace la potasse par l'azote, l'accroissement du taux de $P^2O^5$ dans le bois se trouve ralenti.

3° De ce que nous venons de constater, il résulte qu'une fumure annuelle complète, surtout lorsqu'elle est fortement potassique, fait apparaître, dans la suite des années, une augmentation du rapport $\frac{P^2O^5}{Az}$, c'est-à-dire développe l'aptitude à la mise à fruit.

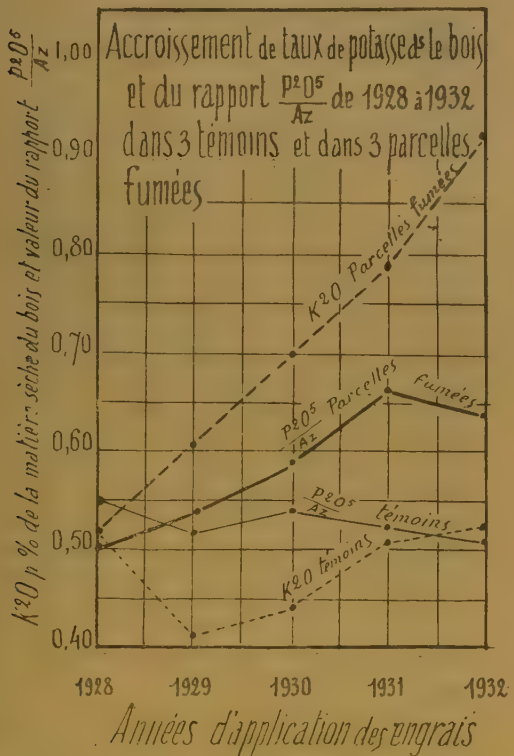
4° La teneur du bois en potasse a varié, pour l'ensemble des trois témoins sans engrais, de 0,41 °/₀ à 0,52 °/₀ : elle a présenté un premier maximum en 1928 et un autre en 1931.

Le fait intéressant est que, pendant les 5 ans d'essais, *les parcelles à fumure complète ont accusé un accroissement net et continu du taux de potasse dans le bois*. Le résultat est très remarquable dans celles qui ont reçu le plus de potasse.

Nous montrons, dans le graphique I ci-dessous, les variations annuelles de la valeur du rapport $\frac{P^2O^5}{Az}$ et celles de la teneur en $K^2O$ °/₀ de la matière

sèche du bois, d'une part, dans les trois témoins sans engrais (moyenne annuelle), d'autre part, dans les trois parcelles à fumure complète avec forte dose de potasse.

GRAPHIQUE I




Pour l'ensemble des trois parcelles fumées, le rapport $\frac{P^2O^5}{Az}$ (indice de mise à fruit, a donc sans cesse augmenté pendant la période 1928 à 1931 et le taux de potasse dans le bois (indice de production saccharine) n'a pas cessé de croître et a presque doublé en 5 ans, passant de 0,52 °/₀ à 0,93 °/₀.

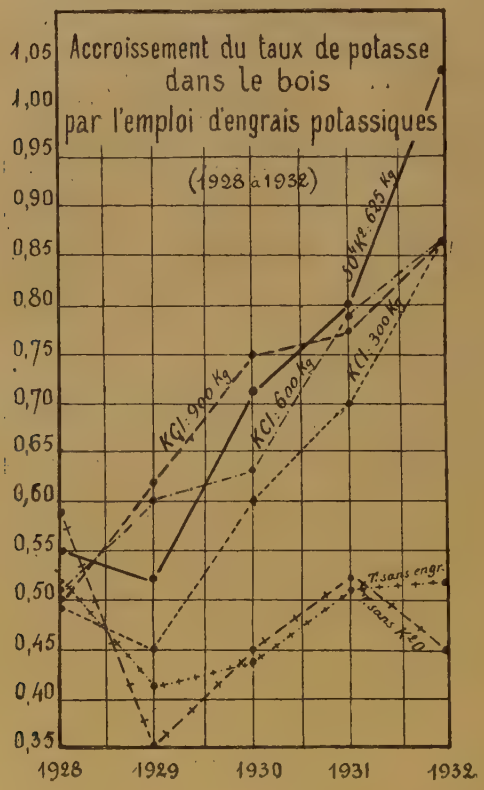
Nous devons maintenant nous poser les questions suivantes d'un grand intérêt pratique : Comment va croître le taux de potasse dans le bois et le le rapport $\frac{P^2O^5}{Az}$ suivant la nature et la dose de l'engrais potassique employé ? Quelles seront leurs limites ?

Dans le graphique II ci-après nous allons d'abord comparer les variations du taux de potasse dans le bois, obtenues : avec KCl utilisé aux doses annuelles de 300, 600 et 900 kgs, par hectare, et avec $SO^4K^2$ employé à la dose de 625 kgs correspondant à 600 kgs de KCl.

L'examen du graphique II nous conduit aux remarques suivantes :

1° Dans toutes les parcelles sans exception qui ont reçu des engrais potassiques, il y a eu augmentation du taux de potasse dans le bois, sauf la

GRAPHIQUE II




première année d'application (1928). Ce taux a été sans cesse en croissant de 1929 à 1932 dans les deux parcelles qui ont reçu 900 et 600 kgs de KCl, tandis que dans les deux autres qui ont reçu 300 kgs de KCl et 625 kgs de $SO^4K^2$ le taux de potasse dans le bois n'a commencé à augmenter d'une façon absolue qu'avec la fumure de 1930.

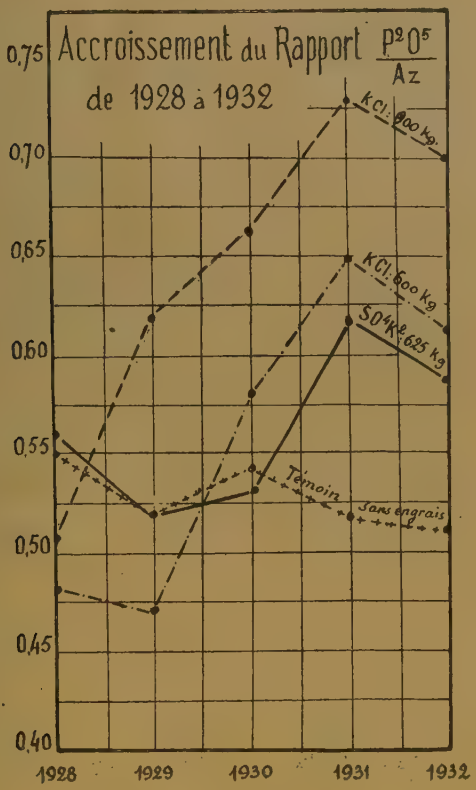
2° L'augmentation du taux de potasse a été rapide au début avec la plus forte dose de KCl (900 kgs), mais elle s'est ralentie à partir de 1930.

Au contraire, cette augmentation, lente au début avec la dose de 300 kgs de KCl et seulement relative par rapport aux témoins, s'est accélérée à partir de 1930 de telle sorte que en 1932, la teneur du bois en $K^2O$ est la même dans cette parcelle que dans la précédente.

La dose intermédiaire de potasse (600 kgs) a donné des résultats généralement intermédiaires entre les précédents, et égaux à eux, en 1932.

On remarque que la parcelle fumée au sulfate de potasse se différencie nettement des trois autres qui ont reçu du chlorure. Le taux de potasse dans le bois, lent à s'accroître au début, y atteint, en 1932, une valeur que nous n'avions jamais observée, supérieure à l'unité (1,04),

GRAPHIQUE III




On peut donc dire que l'accroissement de la teneur du bois en potasse, au cours d'une série d'années de fumure, dépend, en vitesse et en importanre, non seulement de la quantité de potasse fournie par hectare, mais encore de l'ion auquel est unie la potasse. Dans nos essais, l'ion $SO^4$ a constamment favorisé l'accroissement du taux de potasse dans le bois, tandis que l'ion Cl a fait frein sur sa progression.

Parallèlement, c'est dans la partie fumée au sulfate de potasse que nous avons obtenu, depuis 1930, la plus forte quantité de sucre à l'hectare et la densité du moût la plus élevée.

Après 5 années consécutives de fumure, la limite de progression de la teneur du bois en potasse n'a été atteinte dans aucune parcelle. Tout ce que nous pouvons dire c'est que cette limite sera plus élevée avec le sulfate qu'avec le chlorure.

Nous avons cherché enfin comment a varié le rapport $\frac{P^2O^5}{Az}$ dans chacune des 3 parcelles qui ont reçu une fumure complète fortement potassique.

Les résultats sont donnés dans le graphique III.

Le rapport $\frac{P^2O^5}{Az}$ a peu varié dans les témoins et il a été plutôt en diminuant, au cours des années.

Ce rapport a été, au contraire, en augmentant dans les parcelles fumées et son maximum a été atteint en 1931, dans les conditions de l'expérience

Dans l'ordre décroissant, les parcelles se classent ainsi pour la valeur de $\frac{P^2O^5}{Az}$ : 900 kgs de KCl, 600 kgs de KCl et 625 kgs de $SO^4K^2$.

D'où nous pouvons conclure que l'ion Cl uni à la potasse est plus favorable à la mise à fruit que l'ion $SO^4$.

Mais hâtons-nous d'ajouter que, dans la pratique, la mise à fruit est influencée par des causes si diverses que cette déduction, intéressante pour l'expérimentateur, ne l'est pas autant pour le praticien.

Il n'en reste pas moins *qu'une fumure potassique équilibrée* suppose un apport de potasse unie a des ions différents. Mais le sulfate de potasse est bien l'engrais potassique de choix pour la vigne.

CONCLUSIONS

Nous avons montré, dans ce qui précède, qu'une fumure complète fournie à la vigne pendant 5 années consécutives :

1° N'a pas provoqué, dans la suite des années, un accroissement du taux *d'azote* dans le bois ;

2° Qu'elle a produit, au contraire, un accroissement du taux *d'acide phosphorique*, surtout lorsqu'une forte fumure potassique a accompagné la fumure phosphatée ;

3° Qu'elle a déterminé également une augmentation très remarquable du taux de *potasse* dans le bois, allant jusqu'à doubler la dose de cet élément en 5 ans, avec le sulfate de potasse. L'ion $SO^4$ uni à la potasse s'est montré, dans nos essais, supérieur à l'ion Cl pour favoriser la production saccharine, mais inférieur à lui pour favoriser la mise à fruit.

4° L'accroissement continu du rapport $\frac{P^2O^5}{Az}$, pendant les 4 premières années dans les conditions de l'expérience, et celui du taux de potasse dans le bois, qui se poursuit encore après 5 ans d'essais, *attestent, avec certitude, une accumulation d'effets fertilisants résultant des fumures annuelles.*

Nous constatons le fait, mais nous ne sommes pas encore en mesure de dire par quel mécanisme a lieu cette accumulation d'effets fertilisants.

De toute façon, cette constatation nous fournit des données nouvelles pour résoudre le problème de la continuité de la fumure et de son équilibre, car nous voyons déjà que l'accumulation des effets fertilisants dépend moins de la dose d'engrais utilisée que du renouvellement des apports d'engrais et de la forme sous laquelle ils sont fournis au sol.

Enfin, devant les modifications introduites par les fumures annuelles dans la composition minérale du bois et les conséquences qui en résultent au point de vue de la production en qualité et quantité, nous devons nous demander *jusqu'à quel point les aptitudes ainsi développées chez la vigne sont*

*durables et si même, dans certains cas, elles ne sont pas acquises.* La nutrition minérale, à la lumière du diagostic ligneux, nous apparaît donc comme étant à la base de l'amélioration du cépage par sélection. La fumure rationnelle et continue de la vigne peut, dans ce but, nous être d'un grand secours. (1)

E. VINET,
Directeur-Adjoint de la Station Œnologique
Régionale d'Angers

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Ingénieurs agricoles.** — (groupe Provence et Côte d'Azur). — *Convocation* : Tous les I. A. des 3 E. N. A. sont instamment priés d'assister à la réunion importante qui se tiendra à Avignon, le dimanche 25 février à 10 h., à la Société d'Agriculture de Vaucluse, 92, Rue Joseph Vernet.

*Ordre du jour* : Choix de l'excursion d'été : Corse (475 frs.) ; Barcelone (375 frs.) ; Baléares (450 frs.) environ. Billets 1/2 tarif pour Chemins de Fer. Questions diverses.

Pour les détails voir les bulletins de janvier.

A midi, un déjeuner amical (prix : 29 à 30 frs., tout compris) au Grand Hôtel du Louvre, Rue Saint-Agricol, suivra la réunion.

Après le déjeuner, conférence-causerie sur : *Les sourciers, le pendule et la baguette divinatoire*, par M. Laprugne, Directeur honoraire des Services agricoles et sourcier distingué.

Envoyer au plus tôt les adhésions à la réunion et au déjeuner au camarade Barqui, Agay (Var).

### CHEMIN DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

*Carnaval de Nice*

Ces trois mots évoquent dans un merveilleux décor de lumière, de parfum et de fleurs une foule en liesse accourue de toutes parts, pour assister au brillant défilé de Sa Majesté Carnaval.

Pour vous permettre d'assister à cette brillante féerie, la Compagnie P.-L.-M. mettra en marche le 13 février prochain, jour du Mardi-Gras, un train spécial, aller et retour, à prix réduits, composé de voitures confortables de 3me classe.

Ce train ne prendra des voyageurs qu'aux gares de Montpellier, Lunel et Nimes.

HORAIRE ALLER : Montpellier départ 5 heures le 13 février, Lunel 5 h. 18, Nimes 5 h. 45, arrivée à Nice à 11 h. 50 le 13 février.

RETOUR : Nice départ 23 h. 50 le 13 février, arrivée à Nimes à 5 h. 46 le 14 février, à Lunel à 6 h. 10, à Montpellier à 6 h. 30.

PRIX DES BILLETS. Aller et retour :

| | |
|---|---|
| Montpellier et Lunel | 65 francs |
| Nimes | 57 — |

Les enfants paieront la moitié des prix indiqués ci-dessus.

La vente des billets commencera le 4 février et cessera le 13 février à 19 heures.

Le nombre des billets étant limités, il est recommandé de retenir ces places à l'avance.

Pour renseignements complémentaires s'adresser aux gares de Montpellier, Lunel et Nimes

(1) Nous tenons une fois de plus à remercier M. Halopeau, directeur du Laboratoire Agricole de Maine-et-Loire, de sa précieuse collaboration analytique.

# BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Il ne se fait toujours que peu d'affaires de gros à gros, dans les Entrepôts parisiens. Du reste, comme les prix à la propriété sont plutôt un peu faiblement tenus, le commerce, comme d'usage en pareille circonstance, n'est pas empressé aux achats. Ces jours derniers, on a vu offrir des vins rouges d'Algérie 11°, autour de 165 fr.; des 12° aux environs de 175. En vins rosés 12°, de cette provenance, on demandait 195 fr. Ces prix pour l'hecto nu à quai de Paris.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

| Vins rouges | Cours en 1933 | Cours du 29 janv. 1934 | Cours du 5 févr. 1934 |
|---|---|---|---|
| 8°..... | Aramon 6° à 8, | Aramon de plaine | Aramon de plaine |
| 8 à 9°..... | 65 à 100 fr. | 8°5 à 9°, 75 à 85 fr. | 8°5 à 9°, 75 à 83 fr. |
| 9 à 10°..... | Montagne, 7°5 à 8° | Montagne 9°5 à 10°5 | Montagne 9°5 à 10°5 |
| 11°..... | 95 à 115 fr. | 90 à 105 fr. | 90 à 100 fr. |
| 11 à 12°..... | Costières, 8° à 10° | Costières de 10°5 à 11° | Montagne supérieur |
| Rosé, paillet, gris.. | 145 à 175 fr. | 105 à 120 fr. | 10°5 à 11°, 105 à 120 |
| Blanc bourret..... | Blanc de blanc | Costières supérieur | Costières de |
| | 120 à 160 fr. | 11°5 à 12°, 130 à 155 f. | 11°5 à 12°, 130 à 12° |
| | | Bl. de blanc 11° à 12° | Blanc d'aramon |
| | | 11,25 à 12 fr. 25 | 9,50 à 10 fr. 00 |
| | | le degré | le degré |

**Alès.** — Cours du 2 février 1934. — Section des vins et spiritueux : 8 degrés 5 à 9 degrés : 75 à 85 francs : 9 à 10 degrés : 80 à 95 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

| Vins rouges | Cours en 1933 | Cours du 30 janv. 1934 | Cours du 6 févr. 1934 |
|---|---|---|---|
| 8°..... | 6° à 7°5 | Vins rouges, 8°5 à 10° | Vins rouges, 8°5 à 10° |
| 9°..... | de 65 à 85 fr. | 78 à 100 fr. l'hecto | 76 à 100 fr. l'hecto |
| 10°..... | 7°5 à 8°5 | 10° à 11°, 100 à 120 fr. | 10° à 11°, 95 à 120 fr. |
| 11°..... | de 95 à 120 fr. | Rosé et blanc de blanc | Rosé et blanc pas |
| Rosé..... | | 10 à 10 fr. 50 | d'affaires signalées |
| Blanc de blanc..... | | | |

*Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault.* — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins Rouges. — 9 fr. 25 à 11 francs le degré.

Blancs. — 10 à 12 francs le degré.

Alcools. — Situation sans changement.

**Béziers.** — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

| | Cours 1933 | 26 janvier 1934 | 2 février 1934 |
|---|---|---|---|
| *Rouges* | | | |
| Plaine 7° à 8°..... | 95 à 125 | | |
| Coteaux 9°5 à 11°5... | 120 à 163 | Coteaux 90 à 102 fr. | Plaine 82 à 85 fr. |
| Ht-coteaux 8°5 à 10°. | » | Hauts-coteaux | Coteaux 90 à 100 fr. |
| *Rosés* | | 104 à 120 fr. | Hauts-coteaux 104 à |
| Courants 8 à 9°..... | » | Rosé courant | 125 fr. l'hecto |
| Supérieurs 9 à 10°.. | » | 86 à 92 fr. | |
| *Blancs* | | Blanc supérieur | |
| Courants 10 à 11°... | » | 121 à 140 fr. | |
| Supérieurs 10° à 11°5 | » | | |

Le volume des affaires a été très réduit. La transaction la plus importante n'a été que de 1.000 hl. de 9 deg. 5 qui ont été traités à 94 francs.

**Pézenas** Cours des vins du 3 février 1934 :

Vins rouges 1933, de 9,00 à 10 fr. 00 le degrés ; vins rosés, de 8 à 9 degrés, 10 à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de »» à «» fr. »» le degré.

**Saint-Chinian.** — Cote du 4 février 1934 : vins rouges 1933, 9 à 11 degré 88 à 120 fr.

**Olonzac.** Vins rouges de 10 à 12°, de 10,00 à 12 fr.; de 11 à 12°, de 11,50 à 12 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

**Carcassonne.**— Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 3 février 1934 : de 8°5 à 9°, de 9 à 9 fr. 50 ; de 9 à 10°, de 9,50 à 10 fr. 25 ; de 10 à 11°, de 10,00 à 11 fr. 00 ; de 11 à 12°, de 11 à 12 fr. le degré légal.

**Narbonne.** — Cote de la Chambre de Commerce de Narbonne, — Commission de constatation des cours. - Cours moyens pratiqués du 26 janvier au 1er février.

Vins du Narbonnais, de 8 deg. 5 à 9 deg., de 75 à 90 fr. ; de 9 à 10 deg., de 90 à 100 francs ; 10 à 11 deg., de 100 à 120 fr. ; de 11 à 12 deg., de 120 à 145 fr. Moyenne des 9 degrés, 86 fr. l'hecto.

*Les ventes de vins.* — La Fédération des Caves Coopératives du département de l'Aude communique :

Ventes effectuées dans la semaine du 22 au 28 février par les Caves coopératives de Barbaira : 200 hectos 11 degrés à 110 francs. — Bize : 350 hectos 10 deg. 5 à 115 francs.

**Lézignan-Corbières.** — Coures des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 8°5 à 9°, de 9,50 à 10 fr. 00 le degré ; de 9 à 10°, de 10 fr. 00 à 10 fr. 50 le degré.

Minervois et Corbières : de 10° à 11°, de 10,00 à 11 fr. ; de 11 à 12°, 11 à 12 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

| Vins rouges | Cours en 1933 | Cours du 27 janvier 1934 | Cours du 3 février 1934 |
|---|---|---|---|
| 8 | 7°5 à 8° | 8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50 | 8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50 |
| 9 | 11,50 à 13 fr. | 9° à 10°, 9 à 9 fr. 75 | 9° à 10°, 9 à 9 fr. 75 |
| 10 | 8° à 9°, 13 à 14 fr. 50 | 10° à 11°, 9.50 à 10,50 | 10° à 11° 9,50 à 10,25 |
| 11 | 9° à 10°, 14,50 à 15,50 | 11 à 12°, 10,50 à 11,50 | 11° à 12°, 10,25 à 10,75 |
| 12 à 13° | | le degré | le degré |
| 15° | | | |

**Perpignan.** — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins — Pas d'affaires signalées, pas de cote ; alcools : Pas d'affaires signalées.

BOUCHES-DU-RHONE.— **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 31 janvier. — Région : rouge, 8°5 à 11°, 9,50 à 11 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 10,50 à 12 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 8,00 à 9 fr. 50 l'hecto-degré.

LOIRET. — **Orléans** (Cote Off. des Court. Asserm.). — Vin rouge Gris Meunier, la pièce nue, de 425 à 500 francs.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue, de 228 litres, 240 à 340 francs.

Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 200 à 300 francs.

(Vins pris à la propriété, tous frais en sus).

MAINE-ET-LOIRE. — **Saumur**, le 29 janvier. — On nous communique les prix auxquels de nombreuses transactions ont été conclues pendant notre foire et qui témoignent de l'empressement des acheteurs :

Bourgeuil, 600 fr. environ ; Layon, de 850 à 1.000 fr. ; Anjou ordinaire, 500 fr. Anjou supérieur, 600 à 700 fr. ; Saumur supérieur, 700 fr. ; Saumur Coteaux du Thouet, ordinaire, 550 à 600 fr. ; en rouge pressé ; Varrains rouge, 900 fr. ; Chacé 900 fr. ; St-Cyr supérieur, 900 à 1.000 fr. ; Coteaux de Saumur ordinaire, 500 à 600 fr. ; Coteaux de Saumur supérieurs, 600 à 800 fr. ; Coteaux de Saumur Grand vin, 1.000 fr. ; Champigny (Clos des Hospices de Saumur), 1.200 à 1.500 francs.

GIRONDE. — **Blaye**, le 30 janvier. — Les cours restent fermes, mais sans beaucoup d'affaires, le commerce étant très réservé.

En ce moment les transactions sont calmes, mais l'on prévoit une reprise en hausse.

Des acheteurs de vin blancs sont signalés dans la région de St-Savin-Cavignac. Ces acheteurs offrent des prix que refusent les propriétaires.

ALGÉRIE. — **Alger** — Du 27 janvier 1934 :

Vin rouge, extra, 12,50 à 11 fr. 75 ; vin rouge, 1er choix, le degré, 10,50 à 10 francs ; 2e choix, le degré, 9,50 à 9 fr 00 ; 3e choix, le degré 8,00 à 6 fr. 50 ; vin blanc, de raisins rouges, 10,50 à 8 fr. 00 le degré ; de raisins blancs, le degré, 11,50 à 8 fr. 50 ; vin de distillerie, 4,50 à 5 fr. 00. Nus, quai Alger.

**Oran**. — Du 27 janvier 1934 :

Calme persistant. Affaires nulles.

ALCOOLS

**Montpellier**. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 480 à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 460 à »»» minimum de 12 pipes. »»» ; marc à 52°, 465 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

**Béziers**. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 510 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, 480 à 490 fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 465 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

**Nimes**. — Trois-six bon goût 100 degrés, 480 à 490 fr. ; trois-six marc 100° deg., 470 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 460 à »»» fr.

**Alger**. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 575 à 550 ; marc, 460 à 450 fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 2 février 1934

| | |
|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate . | 3 fr. 00 à » fr. »» le deg. casser. |
| Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique | » fr. »» à » fr. »». |
| — — 20 à 22 o/o — | 2 fr. 25 à »,»» degré acid. tot. |
| — — au-dessus. ..... | 3 fr. 70 à »,»» — |
| Lies essorées 50 o/o..... | 3 fr. 70 degré — |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique..... | 4 fr. 10 à » fr. »» — |

Logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait. 100 francs de moins aux 100 k environ.

Marché, tendance toujours stationnaire en attendant la fin de la valse cambiste.

TOURTEAUX

**Marseille**. — On cote les 100 kilos pris en fabrique nus. Coprahs 1/2 cochin, 70 ; 1/2 blancs, 63 ; ordinaires, 51 ; arachides rufisques extra blancs, 60 ; dito blancs, 55 ; dito ordinaires, 42 ; dito coromandel, 39 ; ricins, 25 ; lins 80 ; palmistes, 48.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 6 février 1934.

| | Courant | Mars | 3 de Mai |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé..... | Incoté | incoté | Incoté |
| Seigle..... | .... | .... | .... |
| Avoine noire. | .... | .... | .... |
| Avoine..... | 48-47,75 P. | 49,75 A-50 V. | 55 P. |

**New-York**, 1er février.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (102 fr. 1/8) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (102 fr. 1/8) ; bigarré Durum n° 2, disponible incoté.

Maïs. — Disponible pour l'exportation 60 3/8.

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 24 ; pour le Continent 6 à 8.

**Alger.** — 27 janvier 1934.

Blé tendre colon, 1er choix, 107 à 108 ; 2e choix, 78 à 97. — Blé tendre marchand, 111 à 112. — Blé dur colon, 1er choix, 108 à 107 ; 2e choix, 110 à 109. — Blé dur marchand, 92 à 93. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 53 à 54. — Orge Maroc logée, 56 à 57. — Avoine, 59 à 60. — Fèves. féverolles 65 a 66 fr. - Foin laitier, 29 à 33. — Foin administratif, 20 à 25, — Paille, 13 à 14.

**Oran.** — 27 janvier 1934.

Blés durs et tendres, incotés. — Orge, 57 à 58. — Avoine, 57 à 58. — Pois de Hollande et graines de lin, manquent.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

| | Janv. | Févr. | Mars | Avril | Mai |
|---|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — | — |
| Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.. ..... | 92,70 | 94 | 94,50 | — | — |
| Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique..... | 78 | 79 | 80 | 92 | 81 |
| Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique..... | 89,50 | 90,50 | | 91,50 | 92,50 |
| Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique. ..... ..... | 80 | 81 | 82 | — | 83 |
| Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal. | 101 | 102 | 103 | — | 103 |
| Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal..... | 91 | 92 | 93 | 93 | 93 |
| Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique et du Chili..... .... | 92,50 | 93,50 | 94,50 | 94,50 | — |
| Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse..... | 92,50 | 93,25 | 93,50 | — | — |
| Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse... | 122,50 | 123,50 | 124,50 | — | 125,50 |

Prix franc par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude synthétique et du Chili (départ Sète).

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 93 à 103 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 92,00 à 102 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 125 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 29,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du dimanche 28 janvier au samedi 3 février 1934*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1934 | | 1933 | | 1934 | 1933 | 1934 | | 1933 | | 1934 | 1933 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mil. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Angers** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche.. | 4.2 | 0.2 | —0.4 | —5.0 | « | » | 3.0 | 0.2 | —2.0 | —9.8 | « | « |
| Lundi..... | » | » | —0.6 | —0.6 | » | « | » | « | —2.0 | —10.8 | « | « |
| Mardi..... | 3 6 | —2 6 | —4.0 | —6 8 | » | « | 3.6 | —3.4 | —3.1 | —8 2 | « | » |
| Mercredi... | 0.0 | —1.6 | —4.6 | —5.0 | » | trac. | —0.8 | —3.2 | —1.6 | —8.8 | » | » |
| Jeudi..... | 8.2 | —1.4 | —1.8 | —7.8 | » | » | 4.8 | —1.2 | —2.2 | —10 2 | » | » |
| Vendredi... | 8.8 | —4.8 | 2.0 | —7.8 | 0.7 | » | 7.6 | 0 4 | 1.0 | —11.3 | 0.1 | « |
| Samedi..... | 10 4 | 6.8 | 4.2 | — 3.2 | 0.8 | trac. | 7.2 | 4.4 | 3.2 | — 9 2 | 9 7 | » |
| Total ... | | | | | 50.2 | 24.4 | | | | | 73.0 | 37.8 |
| | **Angoulême** | | | | | | **Dijon** | | | | | |
| Dimanche... | 3.6 | 1.3 | 0.3 | — 6.2 | » | » | 2.0 | —1.1 | —2.8 | —8.2 | » | » |
| Lundi..... | « | « | —4.2 | —7.4 | « | « | 2.0 | —2 0 | —4.8 | —9.7 | « | » |
| Mardi..... | 4.1 | —3.4 | —2.4 | —7.8 | « | trac. | —1.1 | —3 2 | —5 5 | —7 8 | « | trac. |
| Mercredi.... | 0.0 | —1 6 | —1.7 | —6 9 | » | trac. | 4 1 | —6.0 | —3.9 | —10.1 | » | 2.5 |
| Jeudi..... | 10.9 | 2.1 | 2.3 | —9.2 | » | « | » | » | —1.9 | —10.3 | « | trac. |
| Vendredi... | 10.8 | 5.5 | 9.4 | —8.9 | trac. | » | 6.2 | —2.3 | 1.7 | —10.0 | trac. | « |
| Samedi..... | 9 5 | 6.0 | 13.4 | 4 4 | trac. | trac. | 9.1 | 3 4 | 3.5 | —7.3 | 7.8 | « |
| Total.. . | | | | | 80.3 | 39.0 | | | | | 61.2 | 24.2 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche .. | 1.0 | —0.2 | —3.3 | —8 2 | « | « | 4.1 | 0 7 | —1.2 | —7.8 | » | « |
| Lundi..... | 0.0 | —5.0 | —4 1 | —9.2 | » | » | » | « | 2.1 | —8.2 | « | » |
| Mardi..... | « | » | —5 4 | — 8 0 | » | trac. | 0.1 | —5.5 | - 4.5 | 12.7 | « | » |
| Mercredi.... | 1.1 | —3 2 | —3.2 | —9.6 | « | « | 0.5 | —1 7 | - 4 1 | —13.2 | « | » |
| Jeudi..... | 10.2 | —7.4 | 2.0 | —14.3 | « | « | 8 3 | —4.4 | —1 5 | —14.8 | « | « |
| Vendredi... | 9.4 | 2.6 | 6 0 | —11.9 | » | « | 11.2 | —0 6 | 0 1 | —13.8 | « | » |
| Samedi..... | 7.6 | 4.3 | 9.0 | —3.1 | 1.5 | « | 7.2 | 5.1 | —2.1 | — 8 0 | 3.0 | « |
| Total... | | | | | 38.3 | 10.3 | | | | | 23.5 | 32 0 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche .. | 4.5 | 1.8 | 1.3 | —5 7 | » | « | 5.8 | 2.9 | 2.8 | —4.2 | 1.5 | » |
| Lundi..... | « | « | 0.6 | —6.5 | « | » | 8 6 | —0 6 | 0.1 | - 5.3 | » | 0.2 |
| Mardi..... | 5.8 | —3.4 | —1.8 | —7.5 | » | « | » | » | 2.0 | — 9 4 | » | » |
| Mercredi . . | 0.7 | —5 0 | —2.5 | —9 8 | » | « | 7 9 | 0.3 | 5.4 | — 3 8 | « | « |
| Jeudi..... | 10.0 | —2.4 | —1.5 | —9.7 | » | » | 10.8 | 2.0 | 4.1 | —3.4 | « | « |
| Vendredi.. | 14.0 | 4.6 | 8.5 | —6.8 | 0.4 | « | 14 5 | 0.6 | 12.4 | —1.1 | « | » |
| Samedi..... | « | » | 13.0 | 3.1 | « | « | 11.4 | 2.9 | 14.2 | 2.7 | » | » |
| Total.... | | | | | 86.9 | 48.7 | | | | | 31.8 | 45 1 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche . | 2.6 | 0.7 | —0 4 | —6.8 | trac. | « | 11.9 | 3.5 | 10 5 | 6.1 | » | 8.9 |
| Lundi..... | « | « | —1.9 | —3.8 | » | » | 9 5 | — 3 2 | 13 9 | 5 1 | « | 0.4 |
| Mardi..... | 5.4 | —2.2 | —2.5 | —9 2 | » | « | 9.9 | —1 3 | 15 0 | 5.9 | » | « |
| Mercredi ... | 7.1 | —1.4 | —5.1 | —9.9 | » | » | 9.5 | — 4.9 | 11 5 | —1.3 | « | « |
| Jeudi..... | 10 8 | 3.0 | 3 1 | —8.6 | « | « | 7.3 | 3.1 | 14 1 | 0 8 | trac. | » |
| Vendredi .. | 11 6 | 4.2 | 7.6 | —6.8 | » | » | 5 5 | 0 1 | 16.1 | 10 8 | « | « |
| Samedi.... | 12.8 | 0.8 | 11.7 | 4 9 | » | 0.3 | 8.3 | —1.9 | 19 9 | 11 9 | « | » |
| Total.... | | | | | 27.4 | 31.2 | | | | | 14 6 | 114 1 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche... | 6.7 | 3.4 | 6.0 | —0.6 | » | « | » | « | » | » | » | « |
| Lundi..... | « | » | 1.4 | —2 3 | » | « | » | » | » | » | » | « |
| Mardi..... | 11.2 | 3 4 | 1.8 | —4.1 | » | » | « | « | » | » | « | » |
| Mercredi .. | 10.4 | 2.3 | 5.1 | « | « | » | « | » | « | » | « | » |
| Jeudi..... | 10.8 | —0.8 | 9.0 | —1.8 | 1.1 | » | « | » | » | « | « | » |
| Vendredi... | 13 2 | 3.2 | 9.1 | 0.0 | « | 47 1 | « | « | » | » | « | » |
| Samedi..... | » | « | 11.2 | 5.4 | » | 48 7 | « | » | » | » | « | « |
| Total.... | | | | | 10 5 | 153.9 | | | | | » | « |

**Observations.** — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

**LA SANTÉ DES VINS**
par le **CONSERVATEUR JACQUEMIN**
« Citro-Tannin-Sulfureux »
Tannin à l'alcool. 2 °/₀ acide citrique,
8 à 9 °/₀ anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
-: et des Refermentations :-

Rend les vins brillants

**CLARIFIANTS**
et
**Produits Œnologiques**

**Dérougissez**
**Désinfectez et Affranchissez**
***vos FUTAILLES***
de tous mauvais goûts et germes
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

**ENGRAIS PLASMIN**
Fluoré Complet
(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

**Gros rendements**

*Demander renseignements*
*gratuits, analyse et prix*
à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)

Pour vous assurer de bonnes vendanges, donnez du **NITRATE DE CHAUX** à vos vignes affaiblies par les maladies. Son action est immédiate ; mettez-en 100 grammes par pied dès la fin des pluies d'hiver. Epandez-le en couverture dans l'interligne.

# Agenda Agricole et Viticole

PAR

## V. VERMOREL

**Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais**
**Membre de la Société Nationale d'Agriculture**
**Lauréat de la Prime d'honneur**
**AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS**

**49me ANNÉE** **1934** **Prix franco : 6 fr. 50**

Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc. contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple.

## Prime du "*Progrès Agricole et Viticole*"

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'Agenda Vermorel 4 fr. 00 franco (au lieu de 6 fr. 50).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 4 fr. 00 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.


Cie DE PRODUITS CHIMIQUES ET ELECTROMÉTALLURGIQUES

## ALAIS, FROGES & CAMARGUE

Société Anonyme au Capital de 262.500.000 francs

**23, Rue de Balzac, PARIS**

Traitement de la Vigne :

**Sulfate de cuivre — Cuprol**

**Alun de potasse pour viticulture — Arséniates**

Traitement du Vin :

**Anhydride sulfureux -:- Métabisulfite de potasse**

EXIGER LA MARQUE "**PECHINEY**"

# SOCIÉTE DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 3.900.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel - PARIS (V^e^

R. du C. Paris N° 45.079.

# Produits "SPIC"

## Traitements d'Hiver de la Vigne

CONTRE APOPLEXIE (MALADIE DE L'ESCA), PYRALE
CONTRE LA FUMAGINE

# Pyralumnol

**Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;**
**Le seul produit à efficacité prolongée à action durable**

***Notices et Renseignements sur demande***

# ENGRAIS VITAM

Le seul assurant une NOURRITURE RATIONNELLE et INTENSIVE de la plante, à base de produits FERTILISANTS DE PREMIERE VALEUR et D'AGENTS CATALYSEURS.

**Notice et Renseignements sur demande**

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard), ou à M. P. BALLARD Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 7, rue Collot, Montpellier.

*A belle vigne bon vin !*

mais

pas de belles vignes

sans

# AMMONITRE

## GRANULÉ

## Les Hybrides × Viniferas

**Créations Récentes**

de haute résistance aux maladies

## de Bertille Seyve-Villard

**Hybrideur**

**à SAINT-VALLIER (Drôme)**

Collection complète des meilleurs hybrides anciens et nouveaux SEIBEL, COUDERC, etc...
Boutures et Racinés disponibles — Catalogue adressé franco sur demande

**Venir visiter du 1er au 20 Septembre**

# VIGNES AMÉRICAINES

**Plants greffés, Plants racinés, Boutures**

**Hyacinthe RAYMOND Fils, Carpentras (Vaucluse)**

**Analyse gratuite des terrains** **Prix modérés.**

**EXPORTATION**

# Le Sulfate de Cuivre de Qualité

**PURETÉ**

**99/100**

**POUR CENT**

**CUIVRE MÉTAL**

**25,15**

**POUR CENT**

## FABRIQUÉ PAR "LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

**Usine à LE PONTET (Vaucluse)**
Téléphone : 40-Le Pontet
Télégr. : CUPRA-LE-PONTET

*Direction Commerciale :*
**32, rue Thomassin — LYON**
Téléphone : Franklin-64-64
Télégr.: CUPRA-LYON

# entre l'arbre et l'écorce...

...la Pyrale veille ! c'est le moment de la détruire !

Le

## NITROSOL

(naphtarsénites alcalins)

vous débarrassera sans peine de ces hôtes indésirables.

...Et protègera vos souches contre l'Apoplexie, le Folletage et le Court-Noué.

C'est une spécialité de la LITTORALE, Béziers.

BÉZIERS **LA LITTORALE**

# Compagnie de SAINT-GOBAIN

Fondée en 1665 — SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 310 MILLIONS — Fondée en 1665

## Engrais Chimiques

**25 Usines** { Production annuelle : 1.100.000.000 de kilos
Dosages garantis - Emballages marqués et plombés

**Superphosphates de Chaux -- Engrais composés**

**Engrais composés spéciaux**

**BOUILLIE CUPRIQUE DE SAINT-GOBAIN**

**Nitrates, Sels de Potasse et autres Matières premières**

**Acide Sulfurique** pour la destruction des mauvaises herbes par la méthode Rabaté

*Adresser les ordres et demandes de renseignements :*

à la Direction Générale des Affaires Commerciales
des Produits Chimiques de la Cie de Saint-Gobain

**1, Place des Saussaies, à PARIS (VIII^e^)**

ou aux Agents de la Compagnie dans toutes les villes de France

**EMPLOYEZ**
contre le Mildiou, l'Eudémis
— et les autres insectes —
**FLUOSILICATE DE BARYUM**
**FLUOSILICATE DE SOUDE**
fabriqués par :
**Neederlandsche coopérative superfosfaatfabrick**
**HOLLANDE Vlaardingen**
Seul représentant pour la France et les Colonies
**Léon FREYMANN. 96, rue Lafayette**
**PARIS (10e)**

**POUR VAINCRE LE MILDIOU,** Cochylis et Eudémis

Sulfatez grappes et dessous des feuilles avec le
**JET SPHÉRIQUE**
du Professeur-Directeur
**Arthur CADORET**
(Brevet A. MORINEAU)
s'adapte sur tous les pulvérisateurs
**FAITES UN ESSAI PREALABLE**
« Jet sphérique », **12 fr. 50**, franco poste
Tamiseur « Préjet », **5 fr. 50**, —
*Direction générale de la Vente :*
**A. MORINEAU,** Ingr, **45** *bis*, r. du Sahel, Paris-12e

## CHEMIN DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

*Venez tous aux fêtes du carnaval à Chalon-sur-Saône, en profitant des nombreux avantages que vous offre la Compagnie P.-L.-M.*

*Train spéciaux du 13 février 1934*

*De Chagny à Chalon-sur-Saône.* — Départ de Chagny à 12 h. 50, arrivée à Chalon-sur-Saône à 13 h. 16. Arrêts à Rully et Fontaines.

*De Chalon-sur-Saône à Cluny.* - Départ de Chalon-sur-Saône à 20 h. 25, arrivée à Cluny à 21 h. 51. Desserte de toutes les gares, stations et haltes.

*De Chalon-sur-Saône à Louhans.* - Départ de Chalon-sur-Saône à 20 h. 45, arrivée à Louhans à 21 h. 57. Desserte de toutes les gares, stations et haltes.

*De Chalon-sur-Saône à Dôle.* — Départ de Chalon-sur-Saône à 19 h. 45, arrivée à Dôle-Ville à 21 h. 47. Desserte de toutes les gares. stations et haltes.

*Billets à prix réduits de 50 o/o*

Il sera délivré en toutes classes les 10 (à partir de midi), 11, 12 et 13 février 1934, des billets d'aller et retour spéciaux à prix réduits, valables à destination de Chalon-sur-Saône, au départ de toutes les gares des sections de ligne de :

Lyon à Chalon-sur-Saône, Dijon à Chalon-sur-Saône, Dôle à Chalon-sur-Saône, Auxonne à Chalon-sur-Saône, Lons-le-Saunier à Chalon-sur-Saône, Bourg à Chalon sur Saône, La Clayette-Baud. à Chalon sur-Saône, Paray-le Monial à Chagny, Paray-le-Monial à Cluny. Etang à Chalon-sur Saône viâ Autun et viâ Le Creusot, Monchanin à St Gengoux, Mâcon à Cluny, St-Loup-de-la-Salle à Chaudenay, Navilly à St-Usuges.

Les prix des billets comportent une réduction de 50 o/o sur les prix des billets simples.

Les enfants de 3 à 7 ans paient la moitié des prix ainsi fixés.

Le voyage de retour doit s'effectuer au plus tard par les derniers trains partant de Chalon-sur-Saône le 13 février.

Ces billets ne donnent droit à aucune franchise de bagage, par exception les voitures d'enfants, de malades ou de blessés et les bicycettes peuvent être acceptées à l'enregistrement.

Pour plus amples renseignements, s'adresser aux gares et agences de renseignements P.-L.-M.

## GRANDS RÉSEAUX DE CHEMINS DE FER FRANÇAIS

*Transport entre les gares de Paris des bagages, des colis-express et des objets non accompagnés sur tout ou partie du parcours*

Les grands réseaux ont décidé de réduire à 8 heures le délai de transmission entre les gares de Paris, qui est actuellement de 10 heures, pour le transport des bagages, des colis-express et des objets non accompagnés sur tout ou partie du parcours.

Cette décision sera mise en vigueur à partir du 30 janvier 1934.

# RECONSTITUTION

DES

# VIGNOBLES

## :: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

# Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

les engrais
**AZOTÉS**
augmentent
la **QUANTITÉ**
et la **QUALITÉ**
des récoltes.

**SULFATE D'AMMONIAQUE**
**NITRATE DE CHAUX**
**AMMONITRATES**
**NITRATE DE SOUDE**
**CIANAMIDE**
**POTAZOTE**
**NITROPOTASSE**

**SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS**
4, Rue de l'Herberie, Montpellier

POUR

**VAINCRE LE DORYPHORE**
**TRAITER LES ARBRES FRUITIERS**
**SAUVER LES VIGNES**
**LUTTER CONTRE LES ENNEMIS DES CULTURES**

il faut des appareils simples, robustes durables et capables de traitements énergiques

# M. HERTZOG

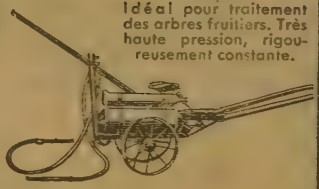
INGENIEUR A.& M.

## ET Cie

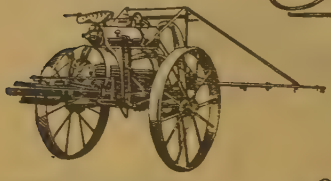
JONZAC

CHARENTE INFERIEURE

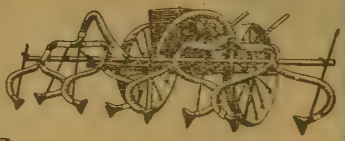
**Marjos.** Très gros rendement. Selon les cas, traite de 2 à 5 rangs à la fois.



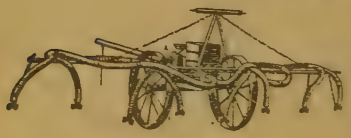
**Fruijoli.** Idéal pour traitement des arbres fruitiers. Très haute pression, rigoureusement constante.



**Prairial.** Tous les modèles pour lutte contre le Doryphore, les mauvaises herbes, etc.



**Pieuvre.** Spécialement conçue pour lutte ultra-rapide et d'efficacité certaine contre le Doryphore.



**Pieuvre.** Tubutures appropriées à chaque genre de plantation. Se fait pour arbres fruitiers.

**Eymbé.** La soufreuse la mieux conçue, la plus puissante pour vignes et cultures à plat.

ont prouvé que dans tous les cas ils ont une solution nettement appropriée au problème posé, et non un pis aller ou une solution passe partout ne donnant que des résultats désastreux..

# Viticulteurs,

Ne passez pas vos commandes pour haquets à sulfater et pastières à vendanges sans consulter la Maison

**F. ROBERT**

INGÉNIEUR-CONSTRUCTEUR

**12, rue Elie-de-Beaumont**

**ALGER**

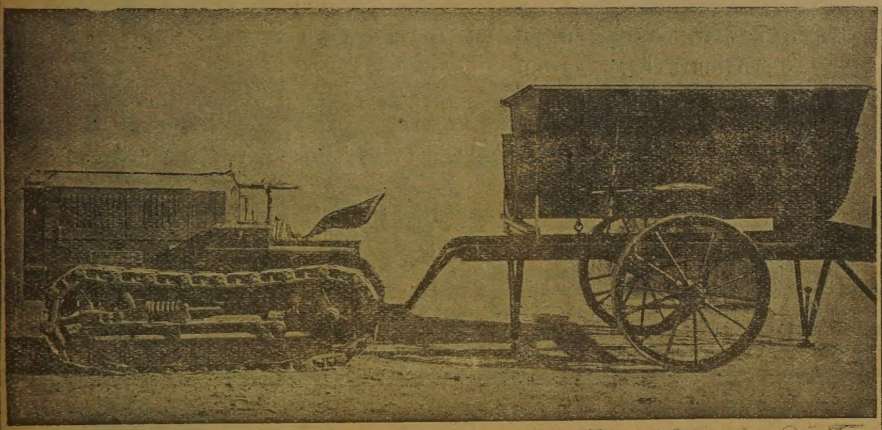
**Tombereau métallique**

**à basculement mécanique**

**sans choc à relevage automatique**

**Inusable et Indestructible**

**Indispensable à toute Exploitation Agricole et Viticole**



Remorque à benne basculant sur les côtés pour tracteurs de toutes marques Système F.ROBERT. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres. En enlevant la benne et en la remplaçant par un platelage en bois, on a une remorque pour tous usages. — *Pour tous renseignements, s'adresser à :*

**M. SIGALA, représentant, à LA LIVINIÈRE (Hérault)**

**Maximum de Rendement**

**Minimum de Frais**

***C'est votre Intérêt !***

Traitement spécial pour chaque cas particulier. Plusieurs milliers d'hectares traités chaque année avec succès.

Pour tous Renseignements techniques sur le

**Pyraltage-Néo-Cultural**

s'adresser aux Etablissements

**DOCOR-GRAZAILLE, à Carcassonne.**

# Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

**ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES**

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

**SUPPRESSION DU VERRAGE** Nombreuses Références

**J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)**

# Nouvelle Décavaillonneuse " D. M. "

**PÉNÉTRATION GARANTIE dans tous les TERRAINS**

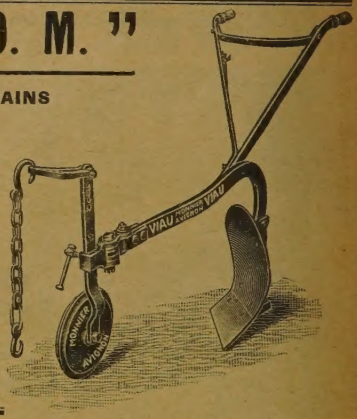
CONDUITE SANS FATIGUE

TYPE DMB = pour VIGNES sur Fils de Fer = 32 kilos
— DMH = — — en Gobelet = 34 kilos

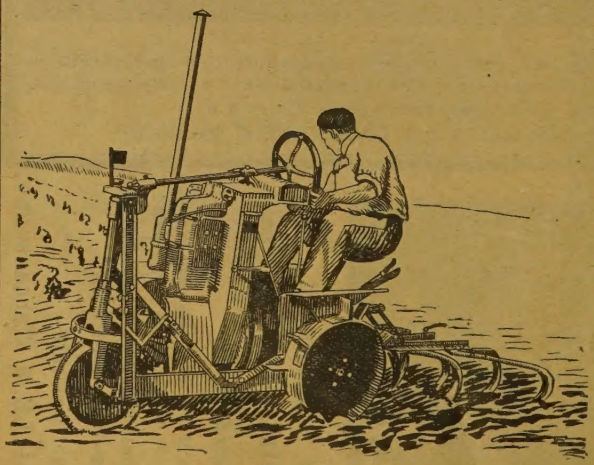
*Peuvent être livrées :* A DROITE ou à GAUCHE
avec ou sans PROTECTEUR

GARANTIE. — Toute charrue ne donnant pas satisfaction aux essais, sera reprise.

**HARNAIS VIGNERONS CM**




**Ancienne Maison VIAU fondée en 1852**
**Charles MONNIER**, Ingr-Constr A-M - **AVIGNON**



## Travailler vite

à peu de frais...

dans vignes
à 1 m. 25, 1 m. 50, 1 m. 75
s'obtient
en toute satisfaction

avec

# le tracteur PECH

5 CV ou 8 CV

*Demander notices, démonstrations, prix à :*

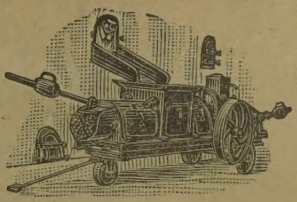
**G. JOULIA, Constructeur — 6, Avenue Anatole-France -- NARBONNE**

Téléphone 605

# PERA FRERES

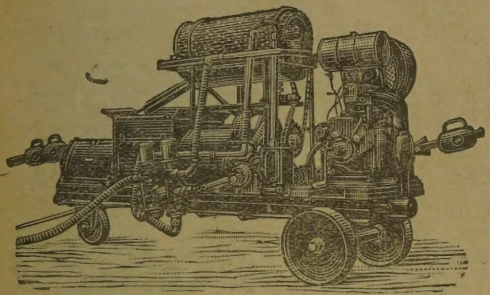
**FLORENSAC (Hérault)**

**FRANCE**

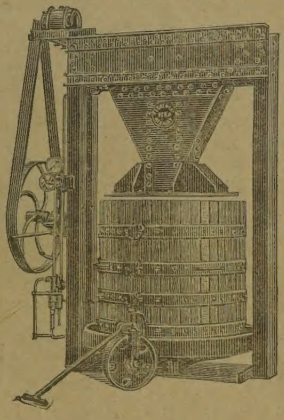


Déposée France et Etranger

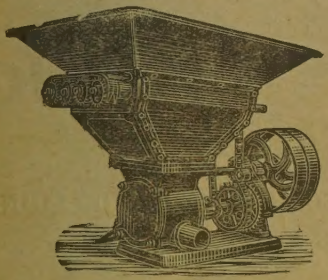
# Matériel Vinicole moderne



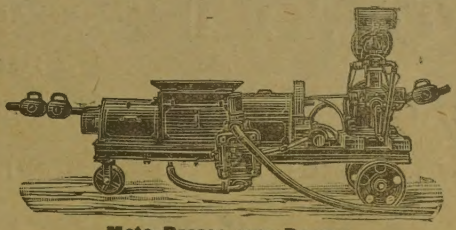
**Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur**



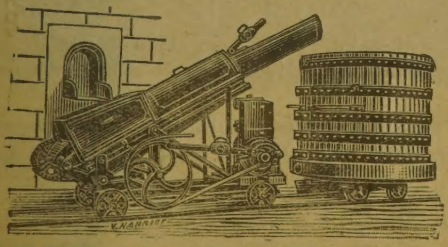
**Presses Hydrauliques en acier**
**7 modèles, Hydrauliques TRIPLEX**
Spéciaux p. Coopées et Gdes Exploittaions



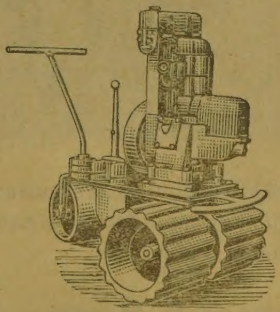
**Fouloirs-Pompes**
**avec prise de moûts sous les rouleaux**



**Moto-Presse avec Pompe**



**Compresseur-Elévateur de marc cuvé**
**supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique**



**Tasseur**
**de marcs en silos**

# USINES SCHLŒSING Frères & Cie

**175, rue Paradis — MARSEILLE**

MAISON FONDÉE EN 1846. — SOCIÉTÉ ANONYME PAR ACTIONS. — CAPITAL : 5.100.000 FR.

**Usines à MARSEILLE — SEPTÈMES — ARLES — BORDEAUX-BASSENS —**

Téléphone 2 lignes : *Dragon* 6-87 et *Dragon* 8-74. — Adresse télégraphique : SCHLOMIQUE MARSEILLE

**Plusieurs fois : GRANDS PRIX, HORS CONCOURS, MEMBRE DES JURYS, etc.**

Fournisseur de nombreux Gouvernements étrangers, Stations officielles, Sociétés coloniales, tropicales, etc.

---

## ENGRAIS pour toutes Cultures pour tous les sols

*Spécialité d'*ENGRAIS COMPLETS *à hauts rendements*

## MICROPHOSPHATE, MICROPOTASSIQUES MICROMARC

remplaçant avantageusement les *scories* en sols pauvres en chaux riches en humus, ou humides

## Soufre GLORIA-SCHLŒSING

pour le sulfitage des moûts, le mûtage, la désinfection des vases vinaires

Ce soufre a détrôné a peu près partout les mèches soufrées

## VITRIOLINE SCHLŒSING

souveraine contre la **CARIE** des céréales

**CARBOSERUM** (huile anthracénique stable)
**POLYSULFOR**
} très efficaces contre **PUCERONS, COCHENILLES, FUMAGINE, MONILIA**, etc...

## PYRALION

radical en traitement d'hiver contre l'ESCA, la PYRALE et contre les nombreuses Cochylis et Eudémis hivernant sur les ceps

Les traitements arsenicaux d'été s'étant montrés insuffisants dans plusieurs régions, il importe, cette année, d'apporter une attention particulière aux traitements d'hiver.

**Notices & Renseignements envoyés franco sur demande**


*Le Gérant* : G. FOURNERA. Montpellier. — Imprimerie Charles DEHAN.